ھُوَ العَلِیُّ الکَبِیرُ

بیاضِ کبیر

حصۂ سوم

دہلی کی دواسازی

مؤلفہ

حکیم محمد کبیر الدین

شیخ الجامعہ، جامعۂ طبیہ دہلی

طبع اول ۱۹۲۱ء   طبع دوم ۱۹۲۶ء

طبع سوم ۱۹۳۰ء   طبع چہارم ۱۹۳۴ء

طبع پنجم ۱۹۳۸ء

پتہ: دفتر المسیح، قرول باغ، دہلی

طبع پنجم ۱۰۰۰   (مطبوعہ جید برقی پریس، دہلی)   قیمت ۱۲/

دیباچہ

طب یونانی کی فلاح و بہبود اور اس کی مقبولیت اور ترقی کے ذرائع پر اگر ہم غور کریں، تو بہت جلد اس نتیجہ پر پہونچیں گے کہ ہماری طب اور اطباء کی کامیابی کا بہت بڑا راز دواؤں کی خوبی اور اُنکی پاکیزگی میں مضمر ہے، لیکن جہانتک مجھے معلوم ہے طب یونانی کے اس ضروری حصہ کی طرف ارباب فن نے ابتک بہت کم توجہ کی ہے + اس ضرورت کی اہمیت سے متاثر ہوکر میں نے **بیاض کبیر** کے دوسرے حصوں کی تکمیل کے بعد فن دواسازی کے اصول و قواعد اور اعمال و ہدایات ایک جگہ جمع کرنے کی کوشش کی، اور میری کد و کاوش کا جو نتیجہ نکلا وہ دہلی کی دواسازی (بیاض کبیر حصہ سوم) کی شکل میں سنہ ۱۹۲۱ء میں پہلی بار شائع ہوا، اس کے بعد اب تک یہ کتاب چار بار چھپ چکی ہے، اور اب پانچویں مرتبہ چھپ رہی ہے +

طبع پنجم طبع جدید کے لئے اس کتاب کو میں نے بالکل از سر نو مرتب کیا ہے جس سے اسکی سابقہ ترتیب بالکل بدل گئی ہے، اور اعمال دواسازی، ادویہ کی نوعیت ترکیب، صیدلہ جزئیہ اور اصطلاحات دواسازی وغیرہ کے مستقل ابواب قائم کرکے فن دواسازی سے تعلق رکھنے والے تمام کلی وجزئی امور کو شرح و بسط کے ساتھ بیان کرنے کی کوشش کی ہے، اور اس طرح طبع جدید میں اس کتاب کی افادی حیثیت میں بہت اضافہ ہو گیا ہے، اور پہلے کے مقابلہ میں ہر صفحہ میں ۸ سطروں کا اضافہ کر دینے کے باوجود اسکی ضخامت پہلے سے ڈیوڑھی ہو گئی ہے +

دواسازی کے اصول و قواعد مرتب کرنے میں متقدمین کی تحقیقات اور متاخرین کے جدید اکتشافات کے ساتھ میں نے دہلی کے دواخانوں کی مروجہ تراکیب کا بھی خاص لحاظ کیا ہے کیونکہ ادویہ مرکبہ کی خوبی و پاکیزگی میں جو نمایاں کامیابی دہلی نے حاصل کی ہے، وہ ہر طرح لائق تحسین ہے +

محمد کبیر الدین

۱۸ دسمبر ۱۹۳۸ء

عِلم صَیدَلہ[1]

فن دواسازی

دواسازی (ترکیب ادویہ) علم الادویہ کا مخصوص علمی حصہ ہے، جس میں مختلف ادویہ اور مواد ادویہ کو طبی اغراض سے ترکیب وتحلیل کے ذریعہ سے قابل استعمال بنایا جاتا ہے۔

دواسازی میں جس طرح مفرد ادویہ سے (ترکیب کے ذریعہ) مرکب ادویہ بنائی جاتی ہیں، مثلاً معاجین، شربت، وغیرہ؛ اسی طرح مرکب مواد اور مرکب ادویہ سے بعض اوقات (تحلیل وتجزیہ کے ذریعہ) اس کے اجزاء علیحدہ

---

[1] صَیدَلَہ، جسکو گاہے صَیدَنَہ (نون کے ساتھ) بھی کہا جاتا ہے، کی لغوی تحقیق سے ثابت ہے کہ اسکے معانی متعدد بیان کئے گئے ہیں، مثلاً (۱) مطلق علم الادویہ، چنانچہ البوریحان کی کتاب کا نام اسی وجہ سے صَیدَنَہ ہے، (۲) امام فخرالدین رازی (اپنی سِتّین میں) لکھتے ہیں کہ علم صَیدَنَہ سے مراد دوا شناسی کا علم ہے۔ (۳) صَیدَلَہ: ادویہ کی تجارت کو بھی کہتے ہیں۔ اسی معنے سے صَیدَلی اور صَیدَلانی دوا فروش، یا عطار کو کہا جاتا ہے۔

لیکن فن دواسازی کو ان تینوں معانی سے لگاؤ ہے۔ اسلئے اگر لفظ صَیدَلَہ کو "دواسازی" کے خاص معنے کیلئے استعمال کیا جائے، تو اس میں کوئی خاص مضائقہ نہیں ہے۔

کئے جاتے ہیں، مثلاً مغز تخم کدو، تخم کاہو، مغز بادام وغیرہ سے روغن الگ کرنا ــــــ بادیان، پودینہ، گلاب، کیوڑہ، بید مشک وغیرہ سے عرق نکالنا ــــــ ادویہ نباتیہ و معدنیہ و حیوانیہ سے جوہر خاص حاصل کرنا ــــــ بوٹیوں کو جلا کر ان سے نمک اور کھار نکالنا ــــــ خوشبودار اشیاء سے اجزاء معطرہ اخذ کرنا ــــــ درختوں سے گوند اور رال نکالنا ــــــ کافور کی لکڑی سے کافور کا حاصل کرنا ــــــ برگ کاسنی سبز، برگ مکوئے سبز، برگ ترب وغیرہ سے آبہا مروق (نتھرا ہوا پانی) حاصل کرنا ــــــ اسی طرح دواسازی میں اور بھی بہت سے کام ہیں، جو تحلیل و تجزیہ سے تعلق رکھتے ہیں۔ الغرض لفظ ترکیب ادویہ سے، جو دواسازی کے لئے استعمال کیا گیا ہے، دھوکہ نہ کھانا چاہیئے +

دواسازی کے دو حصے ہیں: (۱) ایک بڑی، یا خاص دواسازی (۲) دوم چھوٹی، یا جزوی دواسازی، جو عطار کو عطار خانہ کی دکان میں دوا دیتے وقت کرنی پڑتی ہے +

خاص دواسازی میں قرابادین کے نسخہ کے مطابق اطمینان کے ساتھ ادویہ تیار کرنے کا طریقہ بتایا جاتا ہے، مثلاً عرق کشید کرنا، جوہر اڑانا، معجون، یا شربت بنانا، وغیرہ۔ یہ ظاہر ہے کہ اس قسم کی دوائیں عین ضرورت کے وقت ذرا ذراسی مقدار میں ہر روز تیار نہیں ہو سکتیں، اسلئے پہلے سے بڑی مقدار میں تیار کر کے ذخیرۂ ادویہ میں جمع رکھی جاتی ہیں، اور ضرورت کے وقت عطار نسخہ کے مطابق تھوڑی مقدار لیکر اور ناپ تول کر مریض کو دینا، اور اسکے ضروری ہدایات سمجھا دینا ہے +

جزوی دواسازی سے مراد وہ چھوٹے موٹے کام ہیں، جو عطار کو عطار خانہ میں تقسیم دوا کے وقت فوری طور سے طبیب کے نسخہ کے مطابق کرنے پڑتے ہیں، مثلاً شربت اور عرق کو ناپ کر اور ایک شیشی میں ملا کر دینا، کشتہ اور معجون کو تول کر باہم ملا دینا، عرق، شربت، سکنجبین جیسی سیال دواؤں کو شیشے میں ڈالکر اور تعداد خوراک کے نشان لگا کر مریض کے حوالہ کرنا، عند الضرورت بعض دواؤں کو کچل دینا، نیم کوب کر دینا، چھلکے اتار دینا، وغیرہ +

دواسازی کی اہمیت اور دواسازی کی خصوصیات دواسازی، خواہ بڑی ہو، یا چھوٹی، یعنی خواہ عطار کے فرائض ہوں، یا دواساز کے، بڑی اہمیت اور

اور ذمہ داری کا کام ہے، کیونکہ اگر دواساز قرابادین کے مطابق بہتر اور اصلی اجزا سے، پورے وزن کے ساتھ دوائیں تیار نہ کرے، یا عطار طبیب کے نسخہ کے مطابق عمدہ، صاف، اور اصلی دوائیں مریض کو نہ دے، تو ظاہر ہے کہ ایسی دوا اور ایسے نسخہ سے مرض میں فوائد و منافع کی بجائے مضرت و نقصان کا اندیشہ ہے، بلکہ بعض اوقات عطار اور دواساز سے ایسی غلطی اور فروگذاشت کا ارتکاب ہوجاتا ہے کہ مریض کی جان معرض ہلاکت میں پڑجاتی ہے +

ان وجوہ سے عطار اور دواساز کا تعلیم یافتہ ہونا ضروری ہے، جو نسخے کی شکستہ فارسی واردو عبارتوں کو اچھی طرح پڑھ سکے، ادویہ کے مدبر بریاں، محرق کرنے کے قواعد اور ان کے مرادف نام اور ضروری اصطلاحات سے واقف ہو، مفرد و مرکب ادویہ، علی الخصوص سمی ادویہ کی مقدار خوراک جانتا ہو، اور نیز اُن تمام ہدایات اور ضروریات سے پوری واقفیت رکھتا ہو، جو اصول دواسازی سے متعلق ہیں، اور جنکو اس نے عملی طور پر سیکھا ہو +

اوصاف مذکورہ کے علاوہ دواساز کو ایک خلیق، متدین اور دیانت دار آدمی ہونا چاہیے، جو جان کی قیمت سمجھتا ہو، اور دل میں خوف خدا رکھتا ہو اور جو مریض سے اخلاق کے ساتھ سلوک کرسکے۔ علاوہ ازیں دواساز کا صفائی پسند ہونا ضروری ہے +

عطار کے فرائض میں صرف یہی داخل نہیں ہے کہ وہ طبیب کی ہدایت کے مطابق نسخہ باندھ کر اور دوائیں بنا کر مریض کے حوالہ کردے، بلکہ اُسکے فرائض میں یہ بھی داخل ہے کہ نسخہ میں ترکیب استعمال دوا اور کے جو ہدایات لکھے ہیں، انکو اچھی طرح سمجھا دے۔ بعض اوقات نسخہ میں کھانے کی دواؤں کے ساتھ بیرونی استعمال کی سمی دوائیں بھی ہوتی ہیں۔ اگر عطار نے ہدایت کرنے میں ذرا غفلت برتی، تو ممکن ہے کہ مریض بیرونی استعمال کی سمی دوا کو اندرونی استعمال میں لے آئے، جس سے جان کے تلف ہونے کا امکان ہے:

اعمال دواسازی

دواساز کو اثنائے دواسازی میں عموماً مندرجۂ ذیل اعمال سے واسطہ پڑتا ہے +

(۱) کاٹنا (تقطیع) بعض اوقات لکڑیوں، جڑوں، اور چھال جیسی سخت دواؤں کو باریک کوٹنے پیسنے، اور بھگونے سے پہلے

کاٹ کر ٹکڑے کرلیا کرتے ہیں، مثلاً اصل السوس، چوب چینی ٭

(۲) کوٹنا اور کچلنا (دق و رض)

بعض اوقات سخت اور خشک جڑوں، لکڑیوں، چھالوں، پتوں، پھلوں اور پھولوں کو جوشاندہ، یا خیساندہ بناتے وقت کوٹ کر کچل دیا جاتا ہے، تاکہ پانی وغیرہ میں اسکے اجزاء مؤثرہ جلد اور اچھی طرح حل ہو جائیں۔ ایسی دواؤں کے ساتھ جوشاندہ وغیرہ کے نسخہ میں "نیمکوفتہ" لکھا جاتا ہے، مثلاً اصل السوس مقشر، نیمکوفتہ، بیخ بادیان نیمکوفتہ، بیخ کاسنی نیمکوفتہ، بادیان نیمکوفتہ ٭

اسی طرح گاہے تر و تازہ اور ہری بوٹیوں کو ہاون دستہ، اوکھلی، وغیرہ میں کچل دیا جاتا ہے، تاکہ نچوڑ کر رس اور عصارہ حاصل کیا جاسکے ٭

گاہے باریک سفوف کرنے کے لئے بھی دوائیں کوٹی جاتی ہیں ٭

آجکل بڑے دواخانوں میں کوٹنے کے لئے کلیں بھی استعمال کی جاتی ہیں، جس میں انسانی قوت کم ضائع ہوتی ہے، اور تھوڑے وقت میں بڑا کام ہو جاتا ہے ٭

(۳) بُرادہ کرنا (برد)

بعض اوقات کچلہ اور دندان فیل جیسی سخت دواؤں کو، جن کا باریک سفوف کرنا دشوار ہوتا ہے، سوہان سے بُرادہ کرلیا جاتا ہے، اور بُرادہ کی شکل میں ایسی دوائیں مرکبات وغیرہ میں شامل کی جاتی ہیں، یا ان کو بھگو کر نقوع و طبیخ بنایا جاتا ہے، مثلاً برادۂ آبنوس برادۂ صندل، برادہ دندان فیل وغیرہ ٭

نباتی و حیوانی ادویہ کے علاوہ گاہے کشتہ وغیرہ کرنے کے لئے فولاد جیسی سخت دھاتیں بھی برادہ کی جاتی ہیں ٭

(۴) پیسنا (سحق)

خشک ادویہ کو پیسکر سفوف بنانا، کھرل کرنا، یا تر دواؤں کا پیسنا ٭

دوائیں گاہے پتھر، چینی، اور شیشے کے کھرل میں، یا سل باٹ پر، یا چکی میں پیسی جاتی ہیں، اور گاہے لوہے کے ہاون دستہ میں، یا کاٹھ کی اوکھلی میں کوٹی جاتی ہیں۔ آجکل بڑے دواخانوں میں بڑے پیمانہ پر پیسنے کے لئے پیسنے والی کلیں بھی بنائی گئی ہیں، جن میں آسانی کے ساتھ تھوڑے وقت میں دواؤں کی بڑی مقداریں پس جاتی ہے ٭

خشک دواؤں کے پیسنے کو عربی میں سحق (سفوف بنانا) کہتے ہیں، اور چکی میں پیسنے کو طحن۔

(۵) چھاننا (نخل) چھلنی یا کپڑے میں چھاننا۔ اس طریقہ سے کسی دوا کے باریک اجزاء کو موٹے اجزاء سے علیحدہ کیا جاتا ہے۔

جس طرح ریشم کے کپڑے اور ململ میں سوراخوں کی باریکی کے لحاظ سے اختلاف ہے، اسی طرح چھلنیاں بھی، خواہ تار کی بُنی ہوئی ہوں، یا بالوں کی، یا کسی اور سامان کی، اپنے چھیدوں کی باریکی کے لحاظ سے اختلاف رکھتی ہیں، جو مختلف قسم کی دواؤں کے چھاننے کے لئے کام میں لائی جاتی ہیں۔ ان چھیدوں کے اعداد کے مطابق ان چھلنیوں کے مختلف مدارج بنائے گئے ہیں، اور انہی اعداد کے مطابق سفوفات کے درجات مقرر کئے جاتے ہیں۔

کپڑے اور چھلنی (غربال) وغیرہ میں جس طرح خشک سفوف چھانے جاتے ہیں، اسی طرح ان میں سیال اور نیم سیال چیزیں بھی چھانی جاتی ہیں۔

املی، آلو بخارا، انجیر، منقے، مربائے سیب وغیرہ کا ملائم گودا بھی گاہے چھلنی میں چھانا جاتا ہے، جس کی صورت یہ ہے کہ تاروں کی مضبوط چھلنی میں ان کے گودے کو رکھ کر دبایا جاتا ہے۔

(۶) نتھارنا (تصویل) یہ بھی تصفیہ کا ایک طریقہ ہے، جس میں مٹی، چونہ وغیرہ جیسی ادویہ کو، جو پانی میں نمک کی طرح سے حل نہیں ہوتیں، کنکر، پتھر، جیسے اجزاء سے الگ کر لیا جاتا ہے۔ اس کی صورت یہ ہے کہ ایسے باریک پسے ہوئے سفوف کو پانی میں ملا کر تھوڑی دیر کے لئے چھوڑ دیتے ہیں، جس سے اس سفوف کے موٹے ذرات، کنکر، پتھر، ریت وغیرہ تہ میں بیٹھ جاتے ہیں، اور اس عرصہ میں اس سفوف کے باریک اجزاء پانی میں تیرتے رہتے ہیں۔ اس کے بعد بہ آہستگی اوپر کے پانی کو نتھار لیتے ہیں، جس کے ساتھ باریک اجزاء چلے جاتے ہیں، اور تہ میں بیٹھے ہوئے اجزاء کو پھینک دیتے ہیں، بشرطیکہ وہ کنکر، پتھر کی طرح بیرونی آمیزش ہوں، جنکا الگ کرنا مقصود ہے؛ اور اگر وہ اصل دواء کے موٹے اجزاء ہوں، تو انہیں دوبارہ

باریک پیسکر اسی طرح عمل کریں۔ الغرض اس طرح نتھرا ہوا پانی جو حاصل ہوتا ہے، اور جس میں باریک ذرات معلق ہوتے ہیں، اسے سکون کے مقام میں رکھ چھوڑتے ہیں، جس سے یہ باریک اجزا بھی کم و بیش عرصہ میں تہ میں بیٹھ جاتے ہیں، اس وقت اوپر کے صاف پانی کو بہ آہستگی نتھار کر اصل دوا کو خشک کر لیتے ہیں۔ اس کے بعد اختیار ہے، خواہ اسے سفوف کر لیا جائے، یا یونہی رکھ لیا جائے۔ جو دوائیں اس طرح سفوف کی جاتی ہیں، ان کے اجزا نہایت باریک ہوا کرتے ہیں پھر اس عمل میں جتنی زیادہ احتیاط برتی جاتی ہے، اتنی ہی بار اس عمل کو دوہرایا جاتا ہے، یعنی نتھرے ہوئے پانی کو، جس میں دوا کے باریک اجزا رہوتے ہیں، تھوڑی دیر ٹھہرا کر بار بار نتھارتے ہیں، اور تہ میں بیٹھی ہوئی چیز (راسب) کو ہر بار الگ کرتے جاتے ہیں۔

(۷) ترویق (چلانا) یہ بھی چھاننے اور صاف کرنے کا ایک طریقہ ہے۔ یہ اس وقت برتا جاتا ہے، جبکہ کسی سیال میں ایسی غیر منحل کثافت ملی ہوئی ہو، جو صافی وغیرہ میں پھنس کر رہ جائے، اور اس کا منحل حصہ گزر جائے۔ اس طرح صافی کے ذریعہ سے جو چیز چھانی جاتی ہے، اسے مروّق کہا جاتا ہے، مثلاً آب کاسنی سبز مروق، آب برگ عنب الثعلب سبز مروق، آب برگ ترب سبز مروق۔

گاہے کپڑے کی صافی کی بجائے مسامدار جاذب کاغذ بھی استعمال کئے جاتے ہیں، اور اس ظرف کو راؤوقہ کہتے ہیں، جس میں یہ عمل کیا جاتا ہے۔

صافی سے چھاننے کا ایک طریقہ یہ ہے کہ مربع کپڑے کو پھیلا کر اس کے چاروں گوشوں کو باندھ دیا جائے، اور اس کے اندر سیال ڈال دیا جائے، آہستہ آہستہ اس کے منحل اجزا قطرات کی صورت میں چھن جائیں گے، اور پھوک صافی کی سطح پر باقی رہ جائیگا، جسے نچوڑا نہ جائے، ورنہ شفاف سیال کے مکدر ہوجانے کا امکان ہے۔ یہی طریقہ "رنگریزوں کی رینی" کا ہے، جس میں دواتیل وغیرہ صاف کیا کرتے ہیں۔

ترویق کا دوسرا طریقہ یہ ہے کہ کسی دوا کا موٹا سفوف لیکر ایک لمبے مرتبان نما ظرف (راؤوقہ) میں بھر دیں، جسکے نچلے سرے میں ایک چھید ہوتا ہے، اس سوراخ پر ململ وغیرہ کا ایک ٹکڑا باندھ دیں، اور اس کے

[1] ترویق، ترشیح، تصفیہ اور تقطیر عربی میں یہ چاروں الفاظ اپنے معانی اور مواقع استعمال کے لحاظ سے باہم بہت کچھ قرب رکھتے، اور ایک دوسرے کی جگہ بولے جاتے ہیں۔

اندر دوسرا حل کرنے والا سیال ڈال دیں، تاکہ وہ دوا کے قابل انحلال اجزاء کو لیتا ہوا نیچے ایک ظرف میں ٹپکتا رہے۔

(۸) تصفیہ (چھانکر صاف کرنا) یہ وہ عمل ہے جس میں شہد، موم، چربی جیسی نیم جامد چیزوں کو پگھلا کر دبیز، بروئیں دار کپڑے کی صافی میں چھان لیتے ہیں۔ یہ عمل ترشیح و ترویق سے مشابہ ہے۔

(۹) ترشیح (ٹپکانا) کسی رقیق و سیال دوا کو کسی دبیز کپڑے، یا مسامدار جاذب کاغذ کے ذریعہ چھانکر اسکے کثیف، غیر منحل اجزاء کو علیحدہ کیا جاتا ہے، جس سے گدلا سیال صاف شفاف ہو جاتا ہے۔

(۱۰) تقطیر (کشید کرنا) عرق چلانا: اس عمل میں پہلے کسی سیال کو حرارت کے ذریعہ بخارات کی شکل میں تبدیل کیا جاتا ہے، پھر ان بخارات کو دوسرے ظرف میں برودت کے ذریعہ پانی کی شکل میں تبدیل کر دیا جاتا ہے۔ شراب اسی طریقہ سے کھینچی جاتی ہے، اور تمام عرق اسی اصول سے بنائے جاتے ہیں۔

(۱۱) جھاگ اتارنا (ارغاء) اس عمل میں کسی نباتی عصارہ، یا شہد وغیرہ کو جوش دیتے ہیں، جس سے اسکی کثافتیں بالائی سطح پہ جھاگ کی صورت میں جمع ہو جاتی ہیں۔ اس جھاگ کو کفگیر وغیرہ سے اوتار کر پھینک دیتے ہیں۔ قند وغیرہ کے قوام، اور سبز بوٹیوں کے نچوڑ اسی طریقے سے صاف کئے جاتے ہیں۔

(۱۲) رنگ اوتارنا (ازالۂ لون) اس عمل سے بعض ادویہ اور ان کے رنگین جواہر کے رنگ کو اوڑا دیا جاتا ہے۔ اس مقصد کے لئے ہڈی کا کوئلہ (حیوانی کوئلہ) خاص طور پہ قابل ذکر ہے، جس سے ادویہ کے علاوہ شکر کو بھی صاف کیا جاتا ہے، اور یہ مشہور خاص و عام ہے۔

(۱۳) سکھانا (تجفیف) تر اور گیلی ادویہ کو سکھانا، تاکہ وہ رطوبت کی وجہ سے جلد خراب نہ ہو جائیں۔ اس مقصد کے لئے حرارت پہونچائی جاتی ہے، خواہ یہ حرارت آفتاب کی ہو، یا آگ سے کمرہ کو گرم کر لیا جاتا ہے۔ گرم تنور

جس کی حرارت بہت زیادہ تیز نہ ہو، کہ وہ چیز جل سکے، اس مقصد میں کام آسکتا ہے۔

(۱۴) تبخیر (بخارات بنانا) بخارات بنا کر اڑانا، بھاپ بنانا۔ یہ عمل مختلف مقاصد کے لئے کیا جاتا ہے، مثلاً اگر کسی دوا میں رقت زیادہ ہو، اور اسے غلیظ بنانا ہے، تو حرارت پہونچا کر اس کے رقیق اور پانی اجزا کو اڑا دیا جاتا ہے، جس سے وہ سیال دوا، گاڑھی ہوجاتی ہے۔ اکثر ربوب و عصارات اسی ترکیب سے سکھائے جاتے ہیں۔ گاہے یہ جوہر اڑانے کے لئے کیا جاتا ہے، جسے تصعید کہا جاتا ہے۔

(۱۵) تصعید (جوہر اڑانا) یہ عمل عرق کھلانے سے بہت مشابہ ہے۔ فرق صرف اسقدر ہے کہ اس عمل میں بجائے سیال شئے کے کسی جامد دواء کو پہلے حرارت پہونچا کر بخارات کی شکل میں تبدیل کیا جاتا ہے، اسکے بعد ان بخارات کو برودت پہونچا کر دوسرے ظرف میں منجمد بنا دیا جاتا ہے۔ جوہر رسکپور، جوہر لوبان، جوہر سم الفار وغیرہ اسی طریقے سے حاصل کئے جاتے ہیں۔

(۱۶) ترسیب (تہ نشین کرنا) یہ عمل، تصعید کے مقابل ہے، جس میں کسی محلول کے بعض ثقیل اجزا ء تہ میں بیٹھ جاتے ہیں۔ اس رسوب کو محلول سے علیحدہ کر لینا آسان ہوجاتا ہے۔

(۱۷) نچوڑنا (عصر) اس عمل کے ذریعہ ادویہ کو دبا کر ان کا نچوڑ (عصارہ) حاصل کیا جاتا، اور مغزیات سے روغن نکالا جاتا ہے۔ اسی طرح نقوعات و مطبوخات وغیرہ میں بھیگی ہوئی چیزوں کو دبا کر ان کا پھوک (فضلہ) دور کر دیا جاتا ہے۔

(۱۸) تحلیل (حل کرنا) کسی منجمد مادہ کو (جس میں حل ہونے کی صلاحیت ہو) کسی دوسری چیز میں ملا دینا، جس سے منجمد چیز رقیق و سیال صورت اختیار کرلے، جسے محلول کہتے ہیں۔ اس عمل کے لئے دو چیزوں کی ضرورت ہے:

(۱) قابل انحلال مادہ؛ (۲) حل کرنے والی چیز (مُحَلِّل) +
انتباہ لیکن اسکے علاوہ باریک پیسنے کو بھی "حل" کہتے ہیں
اور ایسی پسی ہوئی چیز کو محلول، اسلئے اس مشترک اصطلاح
سے دھوکہ نہ کھانا چاہیے +

(۱۹) پگھلانا (اِذَابَت) کسی جامد چیز کو حرارت پہونچا کر پگھلانا، مثلاً موم، لاکھ، مراہم وغیرہ کو آنچ دیکر پگھلا دینا +

(۲۰) اُبالنا (غَلْی: طبخ) جوش دینا، جوشاندہ بنانا۔ ایک یا چند نباتی ادویہ کو پانی، یا عرق وغیرہ میں ڈالکر کم وبیش مدت تک اُبالنا۔ اس طرح جو چیز حاصل ہوتی ہے، اُسے طبیخ، اور مُغلی (جوشاندہ، کاڑھا) کہتے ہیں ؛

(۲۱) بھگونا (نَقع) نقوع بنانا۔ اس عمل میں ایک یا چند نباتی ادویہ کو سرد، یا گرم پانی میں کم وبیش مدت تک بھگو لیتے ہیں۔ اس طرح جو دوا، حاصل ہوتی ہے، اُسے نقوع، نقیع، اور منقوع کہا جاتا ہے، جسکو چھانکر پھوک سے الگ کر لیا جاتا ہے +

یہ عمل جس طرح پانی میں کیا جاتا ہے، اسی طرح کاہے سرکہ، شراب، یا کسی دوسرے عرق میں کیا جاتا ہے، شراب اور روح شراب سے جو نقوع حاصل ہوتا ہے، اُسے صبیغ کہا جاتا ہے ؛

بعض اوقات منقوع کو گرم مقام میں رکھتے ہیں، تاکہ انحلال کی رفتار تیز ہو جائے۔ اس عمل کو گاہے ھضم بھی کہا جاتا ہے ؛

(۲۲) دانہ دار سفوف بنانا (تحبیب) بعض دوائیں اس قسم کی ہوتی ہیں کہ اُن کو کوٹ کر، یا پیسکر سفوف بنانا دشوار ہوتا ہے۔ ایسی حالت میں ترکیب خاص سے اس کا دانہ دار سفوف بنا لیا جاتا ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ مثلاً شورہ یا نوشادر جیسی قلمی دوا میں پانی ملاکر اسے آنچ پر اس قدر رکھتے ہیں کہ اس کا پانی بخارات بنکر اُڑ جائے، اور اس حالت میں برابر کسی چیز سے چلاتے رہتے ہیں، جس سے وہ دوا آخر میں دانہ دار سفوف کی شکل میں تبدیل ہو جاتی ہے ؛

(۲۳) کھار نکالنا (اِقلاء) نمک حاصل کرنا۔ اِقلاء قلی

سے مشتق ہے، جس کے معنے کھارکے ہیں۔ اس عمل کے ذریعہ سے اُن نمکی اجزار کو کسی جامد دوا سے الگ کر لیا جاتا ہے، جو اُس میں پائے جاتے ہیں۔ اس کی صورت یہ ہے کہ اُس دوا، یا راکھ کو جس کے اندر وہ نمکین اجزار موجود ہوتے ہیں، پہلے پانی میں گھول لیتے ہیں، تاکہ نمکین اجزار جو پانی میں گھلنے کی صلاحیت رکھتے ہیں، وہ پانی میں گھُل جائیں، اور جو اجزار ارضیہ وغیرہ لاینحل ہیں، وہ تہ میں راسب ہوجائیں۔ پھر اس پانی کو نتھار کر الگ کر لیتے ہیں، جس کے ساتھ نمکین یا کھاری اجزار محاول صورت میں چلے آتے ہیں، اور اس پانی کو حرارت کے ذریعہ (دھوپ، یا آنچ پہونچاکر) بصورت بخارات اُڑا دیتے ہیں۔ پانی جب اُڑ جاتا ہے، تو اُس ظرف میں باقی نمک رہ جاتا ہے، جسکو کھار (قلی) کہا جاتا ہے، کیونکہ نمک میں اُڑنے کی صلاحیت نہیں پائی جاتی ہے۔

سمندر کے شور پانی، یا نمکین جھیلوں کے پانی سے نمک اسی طرح حاصل کیا جاتا ہے۔

چرچیٹہ، مولی، جو، وغیرہ سے نمک یا کھار اس طرح حاصل کیا جاتا ہے کہ پہلے اُن بوٹیوں کو جلا کر راکھ کیا جاتا ہے، اور پھر اس راکھ کو پانی میں گھول کر وہی عمل کیا جاتا ہے، جس کا اوپر ذکر کیا گیا۔

(۲۴) قلمی بنانا (تبلور)

بلور کی قلمیں قدرتی طور پر از خود پہاڑوں میں بن جاتی ہیں۔ خالص شورے کو اگر پانی میں حل کرکے بذریعہ تبخیر اس پانی کو سکھایا جائے، تو یہ پھر قلمی شکل میں تبدیل ہوجاتا ہے۔ گندھک کو اگر پگھلا کر چھوڑ دیا جائے، تو یہ قلمدار ہوجاتی ہے۔ اسی طرح بعض چیزیں تصعید (جوہر اڑانے) سے، اور بعض چیزیں ترسیب (تہ نشین کرنے) سے قلمی صورت میں آجاتی ہیں، جو مواد کے طبعی خواص ہیں، اور انسانی دستکاری کو اس میں کوئی دخل نہیں۔

(۲۵) پپڑی بنانا (تقشیر)

کاجل کی دیسی سیاہی، جو عام طور پر بازاروں میں ملتی ہے، وہ دراصل باریک باریک پپڑیاں ہوتی ہیں۔ اسی طرح بعض ادویہ کو بھی پپڑی یا چھلکے کی صورت میں تبدیل کیا کرتے ہیں۔ جس کی صورت سیاہی کے عمل سے مشابہ ہے: یعنی پہلے دوا کا گاڑھا محلول بنانا، اسکے

بعد اسے شیشے، چینی، یا تام چینی کی ہموار اور چکنی سطح پر پھیلا دینا۔ خشک ہونے کے بعد وہ محلول پپڑی کی صورت میں جم کر ٹوٹ جاتے ہیں۔ یہ محلول جتنا زیادہ باریک پھیلایا جائیگا، اتنی ہی یہ پپڑیاں زیادہ باریک ہونگی ÷

(۲۶) جلانا، اور کشتہ کرنا (احراق و تکلیس)

ادویہ کو جلا کر چونہ (کلس) جیسا بنا دینا تکلیس کہلاتا ہے۔ لیکن احراق کی اصطلاح بہت ہی عام ہے: اگر وہ دوا جل کر راکھ ہو جائے، تو بھی اس عمل کو احراق کہا جاتا ہے، اور اگر وہ دوا جل کر کوئلہ بن جائے، تو بھی اسپر احراق کا لفظ استعمال کیا جاتا ہے ÷

تکلیس و احراق میں گاہے اُپلہ وغیرہ کے ذریعہ تیز آنچ پہونچائی جاتی ہے، اور گاہے بھٹیاں استعمال کی جاتی ہیں۔ اسی طرح اُپلے گاہے ہموار زمین پر چنے جاتے ہیں، اور گاہے بند گڑھے میں ÷

جو چیز عمل احراق کے بعد جلی ہوئی حاصل ہوتی ہے، اُسے مُحرَق کہا جاتا ہے، مثلاً سرطان محرق، اور جو چیز عمل تکلیس کے بعد چونہ کی شکل میں حاصل ہوتی ہے، اُسے مُکلَّس (کشتہ) کہا جاتا ہے ÷

(۲۷) بھوننا (تحمیص)

کھلانا، بریاں کرنا۔ تحمیص اصل میں چنے، یا دانے بھوننے کو کہتے ہیں۔ یہاں اس سے مراد اسقدر بریاں کرنا ہے، کہ وہ دوا جل کر بالکل راکھ نہ ہو جائے۔ اس کی غرض گاہے یہ ہوتی ہے کہ وہ دوا پسنے کے قابل ہو جائے، یا یہ کہ اُس میں خشکی آجائے، اور قوتِ قابضہ بڑھ جائے ÷ اس طرح جو دوائیں بھونی جاتی ہیں، اُن کو مُحمَّص (بریاں) کہا جاتا ہے، مثلاً افیون محمص (افیون بریاں)، ابریشم محمص (ابریشم بریاں) ÷

(۲۸) تلنا (تقلیہ)

اگرچہ تشویہ، اور تحمیص، اور تقلیہ کے معانی اور ان کے مفاہیم ایک دوسرے کے قریب ہیں، مگر ان میں اصطلاحی طور پر فرق کیا جاتا ہے۔ اگر کوئی خشک چیز کسی برتن میں رکھ کر بھونی جاتی ہے، تو اُسے تحمیص (بھوننا) کہتے ہیں،

مثلاً تخم کنوچہ کا بھوننا *
اگر کوئی چیز روغن میں بھونی جاتی ہے، تو اسے **تقلیہ** (تلنا) کہتے ہیں، مثلاً مازو کا گھی میں بھوننا *
اگر کوئی تر و تازہ پھل، یا ترکاری، مثلاً کدو، سیب، یا کھیرا آگ میں بھونا جاتا ہے، یا کوئی دوا، ایسے تازہ پھل میں رکھی جاتی ہے، اور اس پھل کو آگ میں بھونا جاتا ہے، تو اس عمل کو **تشویہ** (بُھلبھلانا) کہتے ہیں *
تقلیہ یعنی دواؤں کو روغن کے اندر تلنے سے بھی ایک قسم کی اصلاح اور تدبیر ہو جاتی ہے، چنانچہ اسی مقصد سے **مازو** کو روغن کنجد میں اسقدر بھونتے ہیں کہ وہ کھل جاتا ہے، اور **ریٹھ** کو روغن بادام یا گھی میں بھونتے ہیں، کہ وہ پھول جاتے ہیں، جس سے اس کی خشکی کم ہو جاتی ہے *

(۲۹) بُھلبھلانا (تَشْوِیَہ) مشوی کرنا

تشویہ کے معنے "بُھلبھلانے" کے ہیں،
اور جو چیز بُھلبھلائی جاتی ہے، اُسے مَشْوِی، یا مُشَوّٰی کہا جاتا ہے مثلاً سقمونیائے مشوی *
تشویہ مختلف اغراض کے واسطے مختلف طریق سے کیا جاتا ہے:
(۱) جب کسی مرطوب چیز کا پانی بذریعہ تشویہ نکالنا مقصود ہوتا ہے تو اُس مرطوب چیز پہ کپڑ وٹی کر کے یا بغیر کپڑ وٹی بھوبھل یا گرم ریگ یا نرم آنچ میں رکھتے ہیں، اور کچھ دیر کے بعد نکال کر اُس چیز کا پانی نچوڑ لیتے ہیں اس ترکیب سے کدو، کھیرا، پیاز، تربوز، وغیرہ کا پانی نکالا جاتا ہے، اور اس پانی کو آب کدوئے مشوی، آب خیار مشوی، وغیرہ کہا جاتا ہے *
(۲) بعض وقت دوا کو کسی پھل یا بوٹی کے نغدہ یا بیضہ وغیرہ میں رکھکر اور گرم بھوبھل میں دبا کر، یا گھی، تیل میں تل کر تشویہ کیا جاتا ہے۔ اِس سے یہ غرض ہوتی ہے کہ دوا کو جس چیز میں رکھ کر تشویہ کیا جاتا ہے، دوا اُسکے اثر اور پانی کو جذب کر لے۔ چنانچہ سقمونیا کو سیب میں رکھ کر تشویہ کیا جاتا ہے، اور سقمونیائے مشوی کہلاتا ہے۔ اس کے علاوہ کشتہ جات کے تیار کرنے میں بھی اس ترکیب کی اکثر ضرورت پڑا کرتی ہے *
(۳) تشویہ کا ایک طریقہ یہ بھی ہے کہ دوا کو کسی بوٹی کے پانی، یا کسی دوسری تر چیز میں کھرل کرنیکے بعد آتشی شیشی یا بوتہ میں ڈال گرم تنور یا بھاڑ میں، جبکہ اُس کے اندر آگ نہ جلتی ہو، ایک لوہے کی تپائی پر رکھدیتے

اور گرم تنور یا بھاڑ کا منہ بند کر دیتے ہیں۔ اس ترکیب سے بھی دوا کا تشویہ اچھی طرح ہو جاتا، اور دوا کا پانی نہایت عمدگی سے خشک ہو جاتا ہے +

(۴) مذکورہ بالا ترکیب کے علاوہ ایک ترکیب یہ بھی ہے کہ دوا کو کسی بوٹی کے نغدہ میں رکھ کر گل حکمت کے بعد اُپلوں کی آگ میں اتنی دیر رکھتے ہیں کہ بوٹی کا پانی خشک ہو جاتا ہے، اور احتیاط رکھتے ہیں کہ آگ اسقدر تیز نہ ہو کہ گل حکمت اور بوٹی جلکر دوا بھی جل جائے +

(۵) تشویہ کا ایک طریقہ یہ بھی ہے کہ دوا کو معہ نغدہ اور گل حکمت یا بوتہ کے تول لیتے ہیں، اور اس سے سہ چند، یا کم و بیش جنگلی اُپلے باریک کوٹ کر اور اس کے درمیان بوتہ رکھکر ہوا سے محفوظ جگہ پر آگ دیتے ہیں +

(۳۰) دھونا (غسل)

ادویہ کا مغسول کرنا + غسل کے معنی دواؤں کے دھونے کے ہیں، جس کی غرض گاہے یہ ہوتی ہے کہ دوا کی تیزی اور سمیت کم ہو جائے، یا یہ غرض ہوتی ہے کہ اس کے موٹے اجزاء تہ میں چلے جائیں، اور باریک اجزاء پانی میں پھیل کر الگ ہو جائیں، جو تصویل کے ذریعہ الگ کر لئے جاتے ہیں +

(۳۱) چرب کرنا (تدہین)

کسی خشک دوا کو روغن دار کرنا، روغن میں ملانا، یہ اصطلاح زیادہ تر اطریفلات کے لئے استعمال کی جاتی ہے۔ یعنی اطریفل بناتے وقت اکثر اوقات ہلیلہ جات سفوف کو روغن بادام شیریں، گھی، یا روغن کنجد وغیرہ کے ساتھ ملاکر چمچہ وغیرہ سے چلایا جاتا ہے۔ اس عمل سے ایک حد تک ان ادویہ کی اصلاح ہو جاتی ہے +

(۳۲) تخمیر و تعفین

خمیر پیدا کرنا اور سڑانا +

سرکہ اور شراب دونوں عمل تخمیر و تعفین کے نتائج ہیں، یعنی تخمیر و تعفین وہ ہلکے عنصری[۱] استحالات ہیں، جن کے نتیجہ میں اجزاء شکریہ سرکہ، یا شراب میں تبدیل ہو جاتے ہیں +

آٹے میں تخمیری کیفیت پیدا کرنے کے لئے ہم جوڑن کے طور پر

---

[۱] عنصری استحالات کو استحالات کیمیاویہ بھی کہا جاتا ہے۔ یہ دونوں اصطلاحات مصداق کے لحاظ سے مترادف ہیں +

"خمیر" ملا دیا کرتے ہیں، اسی طرح یہ ضروری ہے کہ سرکہ بنانے کے لئے رس میں جوٹرن کے طور پر یا خمیر کے طور پر، سامان تخمیر ملا دیا جائے، یا وہ نامعلوم طور پر یا نہ خود کہیں سے مل جائے. نامعلوم طور پر ملنے کی مثال یہ ہے کہ رس کو ہم ایسے مٹکے میں بھر دیں، جس میں پہلے سے سرکہ موجود ہو. اس طرح سرکہ بنانے والے مواد مٹکے کی سطح اور مسامات سے رس میں شامل ہو کر اپنا عمل شروع کر دیتے ہیں. یہی حال شراب کا، اور تمام تخمیری مواد کا ہے +

(۳۳) بجھاؤ دینا (اطفاء) کسی چیز کو، مثلاً کسی دہات کو تپا کر کسی سیال میں (بوٹی وغیرہ کے رس میں) بجھانے کو جس طرح "بجھاؤ دینا" کہتے ہیں، اسی طرح اسے ہندی میں "بُٹ دینا" بھی کہتے ہیں.

آنچ (آگ جلانا)

دواسازی کے مختلف اعمال کے سلسلہ میں ہلکی بھاری مختلف قسم کی آنچیں پہونچائی جاتی ہیں، اور آنچ کے لئے مختلف چیزیں جلائی جاتی ہیں + مثلاً جوہر اڑانے میں چراغ کی موٹی لَو کے برابر آنچ پہونچائی جاتی ہے اور اس مقصد کے لئے بیری کی باریک لکڑیاں جلائی جاتی ہیں +

جوہر اڑانے کے لئے، مٹی کے تیل کے چولھے بھی کام آسکتے ہیں، جن میں ایک سہولت یہ بھی ہے کہ اسکی آنچ ایک عرصہ تک ایک رفتار پر قائم رہتی ہے، اور بار بار لکڑی جلانے اور دیکھنے بھالنے کی چنداں ضرورت نہیں +

احراق و تکلیس (جلانے اور کشتہ کرنے) کے لئے عموماً تیز آنچ پہونچائی جاتی ہے، حتی کہ بعض اوقات جنگلی اُپلے منوں کی مقدار میں جلا دیئے جاتے ہیں، اور بعض چیزیں تھوڑی آنچ میں کشتہ، یا سوختہ ہو جاتی ہیں، اور اس کے لئے دو ڈھائی سیر جنگلی اُپلے کافی ہوا کرتے ہیں +

جنگلی اُپلوں کو ان مقاصد کے لئے خاص طور پر اسلئے اختیار کیا جاتا ہے کہ وہ مصنوعی اُپلوں سے عموماً دبیز ہوا کرتے ہیں، جسکی آنچ دیر تک قائم رہتی ہے. اگر مصنوعی، یا دستی اُپلے موٹے موٹے بنا لئے جائیں تو یہ بھی جنگلی اُپلوں کے قائم مقام ہو سکتے ہیں +

اسی طرح آنچ کے لئے گاہے لکڑی، یا پتھر کے کوئلے، اور گاہے

لکڑی استعمال کی جاتی ہے +

گاہے تنور وغیرہ کی محض گرم راکھ سے آنچ کا کام لیا جاتا ہے، مثلاً بعض میوؤں کے بھلبھلانے میں +

شربت، معجون، اور عرق وغیرہ تیار کرنے کے لئے چولھا ایسے مقام میں بنانا چاہیئے، جہاں ہوا کے جھونکے نہ پہونچتے ہوں۔ ورنہ جھونکوں کی موجودگی میں یکساں آنچ نہیں پہونچتی +

کشتہ سازی وغیرہ میں جب زیادہ دیر تک آنچ کی ضرورت ہوتی ہے تو بکری یا بھیڑ وغیرہ کی مینگنیاں یا چاول کی بھوسی وغیرہ کی آگ دیتے ہیں +

بعض کشتوں کے تیار کرنے کے واسطے کپڑے کی آگ بھی دی جاتی ہے۔ اس صورت میں کپڑے کی دھجیاں کرکے دوا کے اوپر یکے بعد دیگرے لپیٹ کر گولہ سا بنا لیتے، اور محفوظ مقام پر آگ دیتے ہیں، اور جب تک گولہ بالکل سرد نہیں ہوجاتا ہے، اس وقت تک اس سے دوا نہیں نکالتے ہیں۔ کشتہ سازی (تکلیس)، عرق کشید کرنے (تقطیر)، روغن نکالنے، اور جوہر اڑانے (تصعید) وغیرہ میں کس قسم کی آنچ پہونچائی جاتی ہے، انکے متعلقہ اصطلاحات، ہدایات و قوانین کا ذکر ان عنوانات کے ذیل میں کیا جائیگا +

دواؤں کا کوٹنا پیسنا اور چھاننا

اگر کسی ایسے نسخہ کی دوائیں کوٹنی پیسنی ہوں، جو اعمال دواسازی کے لحاظ سے مختلف نوعیت رکھتی ہوں تو ان مختلف ادویہ کو مختلف گروہوں میں تقسیم کردیں، اور ہر گروہ کو الگ الگ کوٹیں پیسیں، مثلاً اگر کسی نسخہ میں مغز تخم کدوے، مغز تخم تربوز، مغز تخم خیارین جیسے چند مغزیات ہوں، چند جواہرات و حجریات ہوں، مشک، زعفران، عنبر، جیسی خوشبودار ادویہ ہوں، مختلف اقسام کی خشک گوندیں ہوں، جو چیک اور لچک نہ رکھتی ہوں، اصل السوس، بیخ بادیان جیسی لکڑیاں ہوں، تو ان اقسام کی جڑیوں کو مختلف گروہوں میں تقسیم کرکے کوٹنا پیسنا شروع کریں۔ اس طرح کوٹنے پیسنے سے بڑی آسانی حاصل ہوجاتی ہے +

سخت اور خشک ادویہ ہاون دستہ میں ڈال کر آہستہ آہستہ

کوٹی جائیں، تاکہ کوٹنے کے زور سے دوا ہاون دستہ سے باہر نہ نکلے۔ جب حسب ضرورت باریک ہوجائیں، تو چھلنی سے چھانیں، اور جو پھوک چھاننے پر باقی رہے، اُسکو دوبارہ ہاون دستہ میں ڈال کر کوٹیں۔ اور اسقدر باریک کریں کہ چھاننے پر پھوک باقی نہ رہے۔ اگر پھر بھی پھوک باقی رہے، اور کمی مقدار کی وجہ سے ہاون دستہ میں کٹ نہ سکے تو اُسے ہرگز نہ پھینکیں، کیونکہ وہ نسخہ کا جزء ہے بلکہ اُس کو کھرل، یا سل بٹہ پر خوب باریک کرکے شامل کریں +

حبوب اور اقراص بنانے کے واسطے جو دوائیں کوٹی چھانی جائیں، وہ نہایت باریک ہونی چاہئیں، اور انکو باریک کپڑے سے چھاننا بہتر ہے، کیونکہ خوب باریک کی ہوئی دواؤں کی گولیاں اور اقراص نہایت آسانی سے بن جاتے ہیں +

ہلیلہ جات: اگر کٹنے والی ادویہ میں ہلیلہ جات، بہیڑہ، اور آملہ ہوں تو ان کو علحدہ کوٹ چھان کر حسب ہدایت نسخہ، روغن بادام یا گائے کے گھی سے چرب کرلیں، جیسا کہ اطریفلات وغیرہ میں اس کی ہدایت کی جاتی ہے +

بعض ادویہ کے کوٹنے کے متعلق ہدایت کی جاتی ہے کہ اُسکو کوٹ کر زیادہ باریک چھلنی سے نہ چھانیں، بلکہ ایسی موٹی چھلنی سے چھانیں جس سے چھاننے پر دوا دُرڈری رہے +

مخصوص ادویہ کا سفوف کرنا

ذیل میں چند مخصوص ادویہ کے کوٹنے پیسنے کی ہدایات درج کی جاتی ہیں، جن کا معمولی طور پر سفوف ہونا بہت ہی مشکل ہے۔ اگر دوا ساز دواسازی کے اِن "گروں" سے ناواقف ہو، تو وہ سخت پریشانی میں مبتلا ہونے کے علاوہ دوا کی ترکیب اس سے اس طرح بگڑ جائے گی کہ بعض اوقات اس سے شدید نتائج پیدا ہوسکتے ہیں +

آرد خرما چھوارہ کا کوٹنا، اور اسکو آٹا بنا دینا، اس کے لیس، نمی، اور شہد جیسی رطوبت کی وجہ سے جو اس کے اندر ہوا کرتی ہے، بہت ہی مشکل ہے، خاصکر موسم برسات میں اسکو سفوف کی شکل میں لانے کی صورت یہ ہے کہ چھوارے کی گٹھلی نکال کر اور کرکرا

میں ڈال کر آگ پر یہاں تک خشک کریں، کہ وہ سوکھ کر کٹنے کے قابل ہو جائے۔ اگر موسم گرما ہو تو تیز دھوپ میں خشک کر لینا بھی بعض اوقات کافی ہوا کرتا ہے +

اُشق و مُقل مسفوف اُشق، گوگل (مُقل) اور دوسرے چپکنے والے گوندوں کو سفوف کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ توے یا کڑاہی میں رکھکر نرم آگ پر خشک کر لیا جائے، اور سوکھ جانے پر پیس لیا جائے +

افیون مسفوف افیون کو اگر سفوف کر کے کسی سفوف یا معجون وغیرہ میں شامل کرنا ہو تو اس کو بھی آگ پر محمص (بریاں) کر کے باریک پیسنا چاہیئے +

رسوت مسفوف رسوت اور اس کے مانند دوسری گیلی ادویہ کو آگ پر خشک کر کے سفوف کر کے معجون وغیرہ میں ملا سکتے ہیں +

مصطگی مسفوف مصطگی کو ٹھنڈے کھرل میں ڈال کر نہایت ہلکے ہاتھ سے پیسنا چاہیئے، ورنہ کھرل کی گرمی، اور رگڑ کی حرارت سے مصطگی نرم ہو کر کھرل اور دستہ کے ساتھ چسپاں ہو جاتی ہے، اور اس حالت میں اس کا سفوف ہونا دشوار ہو جاتا ہے۔ مصطگی کو تنہا پیسنا چاہیئے، کھرل میں پیستے وقت دوسری دواؤں کے ساتھ ملانا نہ چاہیئے +

مغزیات کا سفوف کرنا مغزیات کو سفوف کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ ان کو ہاون دستہ میں کوٹ کر جہاں تک ہو سکے، باریک کریں: انکے چھاننے کی ضرورت نہیں ہے لیکن مغزیات کو ہاون دستہ میں کوٹنے سے بہتر ہے کہ ان کو سل بٹے پر یا کھرل میں پیسا جائے +

کچلہ کو برادہ کرنا یا پیسنا کچلہ جیسی سخت دوا کو ادویہ میں شامل کرنے کے لئے کوٹنے سے پہلے برادہ کر لیا جاتا ہے، اور اس کے بعد ہاون دستہ میں کوٹ کر، یا کھرل میں نہایت باریک کر کے کام میں لایا جاتا ہے۔ لیکن اکثر اوقات برادہ ہی شامل کر دیا جاتا ہے۔ علاوہ ازیں مدبر کرنے کے بعد، جبکہ وہ نرم ہوتا ہے، اسی

نرمی کی حالت میں کوٹ لیا جاتا ہے، یہاں تک کہ خوب باریک ہوجاتا ہے۔ اس کے بعد معجون وغیرہ میں داخل کیا جاتا ہے +

تخم املی کا کوٹنا پیسنا تخم املی کو بھاڑ میں بھنوائیں اور چھلکا دور کرکے مغز کو کوٹ چھان کر استعمال کریں ؛ یا تخم املی کو چند روز پانی میں بھگو رکھیں، یا نم زمین میں دفن کردیں، جب وہ پھول جائیں، تو چھلکا دور کرکے اسی وقت نرمی کی حالت میں کوٹ کر باریک کریں، اور خشک ہونے پر چھان کر کام میں لائیں۔ لیکن اگر مغز خشک ہوں اور حجم میں بڑے ہوں، تو ان کو برادہ کرکے بھی باریک کر سکتے ہیں +

ابریشم مسفوف ابریشم کو سفوف کرنے کی صورت یہ ہے کہ اس کو قینچی سے باریک کتر کر گرم توے پر بریاں کرکے کھرل میں باریک کرلیں۔ اس تدبیر سے یہ بہ آسانی سفوف کی شکل اختیار کرلے گا +

دواؤں کا کھرل کرنا

کھرل کی قسمیں سنگ مرمر، سنگ سیاہ (سنگ موسیٰ)، سنگ خارا، سنگ سماق، ان سب پتھروں کی کھرلیں بنتی ہیں، اور گاہے ان کے علاوہ دوسرے پتھروں کی بھی ملتی ہیں +

ان میں سے سنگ سماق کی کھرل سب سے زیادہ سخت اور کم گھسنے والی ہوتی ہے، اور اتنی قیمتی ہوتی ہے کہ معمولی دواسازوں کے لئے ان کا خریدنا آسان نہیں۔ جواہرات اور سخت حجریات اسی میں پیسے جاتے ہیں۔ اسکے بعد سختی اور کم گھسنے میں سنگ خارا کا درجہ ہے۔ سنگ مرمر اور سنگ موسےٰ ان سب میں نرم پتھر ہیں، جن میں جواہرت اور حجریات پیسے نہیں جاتے۔ اگر ان میں جواہرات و حجریات پیسے جائیں، تو کھرل اسقدر گھس جاتے ہیں کہ سفوف کا وزن اصلی جواہرات کے وزن سے بہت زیادہ ہوجاتا ہے +

چینی کی ولایتی کھرل بھی کافی سخت ہوتی ہے، مگر حجریات و جواہرت پیسنے کے کام نہیں آسکتی +

کھرل کرنا کھرل کرنے کی دو صورتیں ہیں: (۱) خشک کھرل

کرنا (۲) تر کھرل کرنا، جس میں دواء کے ساتھ کوئی عرق یا کسی بوٹی کا رس، یا کوئی دوسری سیال چیز شامل کر دی جاتی ہے +

باریک کھرل کرنے کو گاہے حل کرنا بھی کہتے ہیں، اور کھرل کی ہوئی چیز کو محلول +

سخت دواؤں کے کھرل کرنے کے واسطے کھرل ایسے پتھر کا ہونا چاہیئے جو کم سے کم گھسنے والا ہو، مثلاً سنگ سماق، اور اس کے بعد سنگ خارا +

جب دوا، کو کسی بوٹی کے رس میں کھرل کرنا ہو تو بہتر ہے کہ رس کو پھاڑ کر (مُرَوَّق کر کے) اسکا صاف پانی استعمال کریں +۔ لیکن گاہے یوں بھی رس کو استعمال کیا جاتا ہے +

اگر کسی دوا کو اسکی مقدار سے کئی گنا عرق یا کسی بوٹی کے رس میں کھرل کرنا ہو تو اول اسقدر ڈالکر کھرل کریں کہ دوا خوب تر ہو جائے۔ جب خشک ہونے لگے، تو پھر بدستور تھوڑا سا عرق ڈال کر کھرل کریں، اور اس وقت تک اسی طرح کھرل کرتے رہیں کہ جس قدر عرق یا رس میں کھرل کرنا ہے وہ ختم ہو جائے۔ اسکے بعد کھرل ہی میں بالکل خشک کر کے چھان کر رکھیں +

جب کئی دوائیں ایک جگہ کھرل کرنی ہوں تو پہلے سخت دوا کو ڈال کر کھرل کریں، بعد ازاں نرم ادویہ درجہ بدرجہ ڈالتے اور کھرل کرتے چلے جائیں۔ لیکن بہتر یہ ہے کہ پہلے سب دواؤں کو علیحدہ علیحدہ باریک کھرل کر لیں، بعد ازاں سب کو ملا کر کھرل کریں +

اگر کسی دوا کو زردیٔ بیضہ میں کھرل کرنا ہو تو زردی کو چھان لینا چاہیئے تاکہ وہ جھلی جس میں زردی ملفوف ہوتی ہے، علیحدہ ہو جائے +

جواہرات اور حجریات کا پیسنا

یاقوت، زمرد، عقیق، لعل، ہیرا، یشب، مروارید، صدف، مرجان جیسے جواہرات و حجریات کو سنگ سماق کی کھرل میں بہت ہی باریک کر کے (سرمہ سا حل کر کے) مرکب میں شامل کرنا چاہیئے +

اگر جواہرات و حجریات کو خشک کھرل کرنے کی بجائے عرق کیوڑہ، عرق بیدمشک، یا گلاب میں کھرل کر کے خشک ہونے پر شامل کریں تو نہایت بہتر ہے۔ کھرل کرتے وقت اول اسقدر عرق ڈالیں کہ دوا خوب تر ہو جائے۔ پھر اگر خشک ہونے پر بخوبی باریک نہ معلوم ہو کہ دوا، ابھی حسب مرضی باریک نہیں ہوئی ہے، تو دوبارہ عرق ڈال کر کھرل کریں۔ غرضیکہ ان کے

باریک کھرل کرنے میں مبالغہ کرنا چاہیے، بلکہ شامل کرتے وقت اگر احتیاطاً ریشمی کپڑے سے چھان لیا جائے تو بہتر ہے +

سنگ سرمہ سنگ سرمہ، خواہ سیاہ ہو، یا سفید، اُس وقت تک کھرل کرنا چاہیے کہ اُس کے باریک ذرات کی چمک بالکل مفقود ہو جائے، اور اُنگلی سے ملنے پر قطعاً کرکراہٹ نہ محسوس ہو۔ اسی طرح جو دوائیں سرمہ کے طور پر آنکھ میں لگائی جائیں، اُن کو اُسی طرح باریک پیسنا چاہیے، خواہ وہ خشک ہوں، یا تر، کیونکہ آنکھوں کی حسی نزاکت باریک ذرات کی بھی متحمل نہیں ہوتی +

مشک، عنبر اور جند بید ستر مشک، عنبر، جند بید ستر وغیرہ کو عرق مناسب میں کھرل کرکے معجون یا خمیرہ وغیرہ میں ملانا چاہیے +

زعفران زعفران کو اگر کسی خشک مرکب (مثلاً سفوف) میں ملانا ہو تو اُس کو خشک باریک کھرل کرکے ملا سکتے ہیں۔ بلکہ بہتر ہے کہ باریک شدہ زعفران میں دیگر خشک ادویہ باریک شدہ ملا کر کچھ دیر اور کھرل کریں، تاکہ زعفران تمام اجزا میں اچھی طرح شامل ہو جائے۔ لیکن اگر زعفران کسی معجون یا جوارش وغیرہ جیسے تر مرکب میں ڈالنا ہو تو اُس کو عرق کیوڑہ یا عرق بید مشک یا گلاب میں خوب کھرل کریں۔ یہ جس قدر زیادہ دیر تک کھرل کی جائے گی، اسی قدر بہتر ہوگا +

مصطگی مصطگی کو بھی کھرل ہی میں پیسنا چاہیے، جیسا کہ اوپر بتایا گیا، خواہ اسے کسی خشک مرکب میں شامل کرنا ہو، اور خواہ کسی تر مرکب میں +

ابرک کے محلول یعنی باریک کرنے کی ترکیب[1] یہ ہے کہ باریک ابرک کو برگ گل زوندہ کلاں کے عرق میں خوب کھرل کریں پھر پانی سے دھو کے صاف کرلیں، یا مولی کے اندر بھر کر اُسی کی ڈاٹ لگا کے گھوڑے کی لید میں رکھیں اور چوتھے روز نکال کر کھرل کریں +

سفوف سفوف بنانے کے لئے وہ تمام احکام زیر نظر رہنے چاہئیں، جو کوٹنے پیسنے، کھرل کرنے، اور چھاننے کے ذیل میں بتائے گئے ہیں۔ باقی چند متفرق احکام درج ذیل کئے جاتے ہیں:

(۱) اگر سفوف میں جواہرات و جمریات ہوں تو اُن کو علیحدہ علیحدہ

[1] علاوہ ازیں مذکورہ کرنے کے بعد ابرک آسانی کے ساتھ محلول ہو جاتا ہے +

کھرل کر کے باقی ادویہ کے ساتھ ملانا چاہیئے ⁺

(۲) اگر سفوف میں مغزیات شامل ہوں تو ان کو علیحدہ باریک پیسکر دیگر مسفوف ادویہ کے ساتھ ملانا چاہیئے ⁺

(۳) اگر سفوف میں زعفران و کافور جیسی خوشبودار اور لطیف چیزیں ہوں تو پہلے باقی دواؤں کا سفوف کرلیں۔ بعدہٗ زعفران یا کافور ملاکر اسقدر کھرل کریں کہ وہ باریک ہوکر دواؤں کے تمام اجزا سے خوب اچھی طرح مل جائے ⁺

(۴) اگر سفوف کے اندر نوشادر، شورہ وغیرہ جیسی جاذب رطوبت چیزیں ہوں، جن کے موسم برسات میں نم ہوکر خراب ہونے کا اندیشہ ہو، تو ایسے سفوف کو شیشے میں ڈالکر اسکے اندر چونے کی پوٹلی ایک دھاگہ کے ذریعہ ڈاٹ سے باندھکر لٹکائیں، تاکہ چونہ ہوا کی نمی کو خوب جذب کرتا رہے۔ اس ترکیب سے سفوف نم نہیں ہوگا ⁺

علاوہ ازیں اگر ایسا سفوف اپنے ظرف میں اچھی طرح، ہوا سے محفوظ، بند رہے، تو اسکے نم ہونے کا کوئی امکان نہیں ہے۔ اس میں نمی اگر آتی ہے، تو بیرونی ہوا کی رطوبت سے آتی ہے، جس کا داخلہ جب بند ہوجائیگا، اور کوئی راستہ نہ ملیگا، تو نم ہونے کی کوئی صورت باقی نہ رہے گی ⁺

امراض معدہ کے سفوف

بعض قدیم اطبا ہدایت کرتے ہیں: "اگر سفوف امراض معدہ کے واسطے بنایا جائے تو دواؤں کے باریک کرنے میں مبالغہ نہ کرنا چاہیئے" ⁺

لیکن دوسرا گروہ اس قانون کو ضروری العمل نہیں سمجھتا، اور اسکو زیادہ اہمیت نہیں دیتا ہے ⁺

خاص چیزوں کی تصویل وغسل

تصویل کے عمل کو ہمارے اطباء گاہے غسل (دھونا) بھی کہتے ہیں اور جو چیز اس طرح حاصل ہوتی ہے، اسے مغسول کہا جاتا ہے، مثلاً شادنج مغسول، آجور مغسول، وغیرہ ⁺

لیکن اس کے علاوہ غسل کے اور بھی طریقے ہیں جن میں سے بعض کا ذکر درج ذیل کیا جاتا ہے ⁺

غسل حجریات

اکثر پتھروں کے مغسول کرنیکا طریقہ یہ ہے کہ نہیں خوب

باریک کھرل کرکے پانی میں گھولیں۔ ایسا کرنے سے نہایت باریک اجزاء پانی میں ملکر پھیل جاتے ہیں، اور موٹے اجزاء پانی کی تہ میں بیٹھ جاتے ہیں۔ اس کے بعد اس پانی کو مع باریک اجزاء کے کسی دوسرے برتن میں الگ کرلیں، اور آرام و سکون کے ساتھ چھوڑ دیں، جس سے یہ اجزاء تہ میں بیٹھ جائینگے۔ یہی اجزاء قابل استعمال ہیں۔ انہیں خشک کرکے حفاظت سے رکھ لیں، اور موٹے اجزاء جو گھولتے وقت پانی میں نہیں ملے تھے، بلکہ تہ میں جمع ہو گئے تھے، انہیں پھر کھرل کرکے پانی میں اسی طرح گھولیں، اور پانی کو الگ کرتے جائیں۔ اسی طرح پھر کریں، حتیٰ کہ آخر میں سب اجزاء پانی میں گھل کر الگ ہو جائیں گے، اور موٹے اجزاء بالکل نہ رہیں گے +

آبار، توتیا، حجر ارمنی، زمرد، شادنج، عقیق، لاجورد وغیرہ اسی طریقہ سے مغسول کئے جاتے ہیں +

چونہ مغسول چونہ کو مغسول کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کو بہت سے پانی میں اچھی طرح گھولیں، جو کچھ کنکر پتھر وغیرہ تہ میں بیٹھ جائے اسے دور کر دیں، اور باقی کو جو پانی میں ملا ہوا ہے آرام و سکون سے چھوڑ دیں جس سے چونہ تہ میں بیٹھ جائیگا، اور پانی اوپر آ جائے گا۔ اس پانی کو آہستگی سے گرا دیں، اور پھر دوسرا پانی ڈال کر اسی طرح گھولیں، اور تلچھٹ کو دور کریں اسی طرح سات بار کریں +

لک مغسول (دُھلی ہوئی لاکھ) لاکھ کو لکڑی اور تنکوں سے پاک صاف کرکے پیسیں، اور ریوند چینی اور اذخر کی کا جوشاندہ تھوڑا تھوڑا پیستے وقت داخل کرکے پانی کو علحدہ نتھارلیں۔ جو کچھ تہ میں باقی رہے، اسکو مذکورہ جوشاندہ میں پیس کر وہی عمل کریں۔ پھر جو کچھ اس نتھارے ہوئے پانی میں تہ نشین ہو، اسکو خشک کرکے استعمال میں لائیں +

صبر مغسول ایلوے کو دھونے کا طریقہ یہ ہے کہ بالچھڑ، چرائتہ، تگر، تج، جاوتری، جائفل، مرکی، دارچینی، عود بلسان، حب بلسان، نقاع اذخر، مصطگی، ہر ایک ۱۰ ماشہ کو نیم کوب کرکے ایک سیر پانی میں جوش دیں، یہاں تک کہ نصف رہ جائے۔ پھر اسکو چھان لیں، اور ایلوا آدھ سیر باریک پسا ہوا اس میں ملاکر پانی نتھارلیں، اور ثفل کو جدا کر دیں۔ نتھرے ہوئے پانی میں جو کچھ تہ نشین ہو، اسکو خشک کرکے استعمال میں لائیں +

مرداسنگ مغسول اسکے مغسول کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ مرداسنگ کو اس کے ہموزن نمک کے ہمراہ پیسکر اس پر اسقدر پانی گرائیں، کہ چار انگشت پانی اوپر آجائے۔ ایک ہفتہ تک روزانہ تین مرتبہ حرکت دیتے رہیں۔ ایک ہفتہ کے بعد پانی تبدیل کردیں، یہاں تک کہ چالیس روز گذر جائیں، بعدازاں خشک کرکے استعمال میں لائیں +

غسل اطیان (مٹیوں کا دھونا) جس مٹی کو دھونا چاہیں، اسکو اسقدر پانی میں بھگوئیں کہ وہ اسکو ڈھانک لے، اس کے بعد مٹی کو پانی میں حل کرکے کپڑے میں چھانیں، چھنے ہوئے پانی میں جو کچھ تہ نشین ہو، اسے خشک کرکے کام میں لائیں +

کبریت مغسول کبریت مدبر کو کہتے ہیں، جس کا طریقہ تدبیر کے ذیل میں آئیگا +

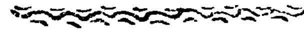
غسل روغنیات وغیرہ

روغن زرد مغسول گھی کے مغسول کرنے یعنی دھونے کا طریقہ یہ ہے کہ گھی کو پانی میں ڈال کر انگلیوں سے خوب ملائیں، اور پھینٹیں۔ اسکے بعد گھی کو الگ کرلیں، اور پانی کو پھینک دیں۔ اسی طرح مکرر سہ کرر کریں۔ یعنی نسخہ کی ترکیب میں جتنے بار دھونا لکھا ہو، اتنی بار دھوئیں مثلاً اکیس بار، چالیس بار، سو بار +

دوسرے روغنوں کو بھی اسی طرح دھویا جاتا ہے +

موم، اور زفت مغسول موم، اور زفت جیسی چیزوں کے دھونے کا طریقہ یہ ہے کہ جس چیز کو دھونا چاہیں، اسکو آگ پر پگھلا کر چند مرتبہ صاف اور نیم گرم پانی میں گرائیں، تاکہ اس کی غیر منحل کدورتیں تہ نشین ہوجائیں، اور جو کچھ پانی کے اوپر ہو، اس کو اتار کر رکھیں +

غسل شیرج تلوں کے تیل کا دھونا۔ تلوں کے تیل کو نمک کے پانی کے ہمراہ خوب اچھی طرح پھینٹ کر نرم آگ پر جوش دیں۔ اسکے بعد نمک کا پانی نکالکر اور بہت سا صاف پانی ڈالکر جوش دیں۔ پھر اس پانی کو علیحدہ کرکے تیل کو کام میں لائیں +



ترویق کے باقی احکام وہدایات

سبزیوں کی ترویق

سبز پتوں کا سبز عرق، یعنی اُس کا نچوڑا ہوا پانی جب آگ پر رکھا جاتا ہے تو وہ پھٹ جاتا ہے؛ عرق علیحدہ ہو جاتا ہے۔ اور سبزی الگ ہو جاتی ہے، اسکے بعد کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے، جس سے صاف پانی (آب مروق) نکل آتا ہے، اور سبزی کپڑے کے اندر رہ جاتی ہے+

آب برگ عنب الثعلب سبز، یعنی مکو کی پتیوں کا پانی، آب برگ کاسنی سبز، آب برگ بارتنگ سبز، آب برگ شلجم سبز، آب برگ چقندر سبز، آب برگ مولی سبز، اکثر یہی مذکورہ بالا دوائیں اُس ترکیب سے پھاڑ کر چھانی جاتی ہیں، اور وہ بھی اُس وقت جبکہ ان پتیوں کے پانی اندرونی طور پر استعمال کئے جاتے ہیں۔ ضماد وغیرہ میں انکے مروّق کرنے، یعنی پھاڑنے اور صاف کرنے کی ضرورت نہیں ہوا کرتی ہے+

جرّ علقی

یہ بھی ترویق کا ایک طریقہ ہے+ اس کی ترکیب یہ ہے کہ ایک پیالہ میں سیال دوا رکھ کر اُس کو ذرا ٹیڑھا کر کے رکھدیں، اور اُس کے پاس دوسرا پیالہ پہلے پیالہ کے پاس کسی قدر نشیب میں رکھیں، اور روئی کی موٹی بتی (علقہ) بنا کر پانی میں بھگو کر اُس کا ایک سرا دوا کے پیالے میں اور دوسرا خالی پیالے میں رکھدیں تمام صاف پانی بتی کے ذریعہ خالی پیالے میں چلا آئے گا+

اس کا نام جرّ علقی اس وجہ سے رکھا گیا ہے کہ جرّ کے معنے کھینچنے کے ہیں، اور علقہ کے معنے جونک کے ہیں۔ یہاں روئی کی موٹی بتی کا نام علقہ (جونک) رکھا گیا ہے، جس کے ذریعہ سے ایک پیالہ کا صاف پانی کھنچکر دوسرے پیالہ میں آجاتا ہے+

تصفیہ

تصفیہ کے معنے جس طرح چھاننے کے ہیں، اسی طرح اسکے معنے صاف کرنے کے ہیں۔ جب کوئی دوا، فاسد اجزاء اور آمیزشوں سے صاف ہو جاتی ہے، تو اُسے مُصفّٰی کہا جاتا ہے، مثلاً سلاجیت مصفے، سیماب مصفے، وغیرہ+

مختلف دواؤں کے صاف کرنے کے طریقے مختلف ہیں، مثلاً بعض دوائیں چھاننے سے، بعض جھیلنے سے، بعض جوش دینے سے صاف ہوجاتی ہیں +

پارہ مصفیٰ پارہ کے مصفیٰ کرنے کی ترکیبیں مختلف ہیں۔ ایک ترکیب یہ ہے کہ بید انجیر یعنی ارنڈ کے پتوں کا پانی لیکر اور کسی کھرے کھرل میں پارہ ڈالکر اسقدر رگڑیں کہ پارہ کا میل اور اسکی سیاہی دور ہوجائے۔ پھر یہ پانی نکالکر مکو کی پتیوں کا پانی ڈالکر کھرل کریں، پھر یہ پانی نکال لیں +

اگر ان چیزوں کا پانی نہ مل سکے تو ترپھلہ یعنی ہڑ، بہیڑہ، اور آملہ کا پانی جس میں ترپھلہ رات بھر تر رہا ہو، کافی ہوسکتا ہے۔ اس میں پارہ اس قدر کھرل کریں کہ صاف ہوجائے +

ترکیب دیگر: پارہ کو گاڑھے کے کپڑے میں چالیس بار چھانیں۔ پھر اس کو سہ چند سرکہ کے ہمراہ کڑاہی میں آگ پر رکھیں۔ پارہ کی سیاہی اس میں آجائیگی۔ پھر پرانی اینٹ کے برادہ میں ایک روز کھرل کریں۔ بعدازاں گھیکوار کے لعاب، اور مغز املتاس کے جوشاندہ میں دو روز کھرل کرکے کپڑے سے چھان لیں۔ پارہ نہایت عمدہ صاف ہوجائیگا +

ترکیب دیگر: پارہ کو پلی اینٹ[1]، یا پرانی اینٹ کے چورہ میں چار پہر کھرل کرکے پانی سے دھوکر پارہ علیحدہ کرلیں، دوسرے روز پھر اینٹ کا تازہ چورہ ڈال کر کھرل کریں۔ اسی طرح جس قدر زیادہ کھرل کرینگے اسی قدر پارہ زیادہ صاف ہوگا۔ تین بار اسی طرح کرنے سے استعمال کرنے کے قابل ہوجاتا ہے +

ترکیب دیگر: بعض لوگ پارہ کو اس طرح صاف کرتے ہیں کہ پاؤسیر پارہ آدھ سیر پانی کے ساتھ کسی ہانڈی میں ہلکی آنچ پر جوش دیتے ہیں۔ جتنا پانی کم ہوجاتا ہے اسی قدر پانی اور بھی ڈال دیتے ہیں، حتیٰ کہ پارہ کی سیاہی پانی میں آجاتی ہے، اور پارہ بُرے میلوں سے پاک ہوجاتا ہے +

اسکے علاوہ بعض آدمی پارہ کو دبیز کپڑے سے چالیس مرتبہ یا اس سے کم و بیش چھان لینا پارہ کے تصفیہ کے واسطے کافی خیال کرتے ہیں +

اگرچہ پارہ کے تصفیہ کے واسطے دوسری لمبی چوڑی تراکیب بھی ہیں، لیکن بنظر اختصار مذکورہ تراکیب پر اکتفا کیا جاتا ہے +

سلاجیت مصفیٰ (ست سلاجیت) سلاجیت کو صاف کرنے کی دو ترکیبیں ہیں:

---

[1] پلی اینٹ: سے مراد نیم پختہ اینٹ ہے +

اوّل یہ کہ سلاجیت کو خالص پانی یا آب تر پھلہ[1] میں سلاجیت کو کھولکر چھان لیں، اور بیس گھنٹے تک رکھ چھوڑیں، تاکہ تلچھٹ تہ نشین ہو جائے۔ بعدہٗ نتھرا ہوا پانی لیکر آگ پر پکائیں یہاں تک کہ غلیظ ہو جائے۔ اسکو خشک کرکے کام میں لائیں۔ اسکو ست سلاجیت آتشی کہتے ہیں ٭

دوسری ترکیب یہ ہے کہ سلاجیت کو پانی، یا آب تر پھلہ میں، جیساکہ مذکور ہوا، گھول کر اور مٹی کے کورے برتن میں ڈال کر دھوپ میں رکھدیں، تاکہ اُس کے اندر غلظت پیدا ہو، بعدہٗ کسی چمچہ وغیرہ کے ذریعہ غلیظ شدہ حصہ اوپر سے اُتار کر اور مٹی کے دوسرے کورے برتن میں رکھ کر باریک کپڑے سے ڈھانک دیں، تاکہ گرد و غبار سے محفوظ رہے۔ جب وہ خشک ہو جائے تو کام میں لائیں۔ اسی طرح پہلے برتن کے باقی حصے کے اوپر سے غلیظ شدہ حصہ علیحدہ کرکے کورے برتن میں ڈال کر خشک کریں۔ دو چار مرتبہ اسی طرح کرنے سے صاف سلاجیت علیحدہ ہو کر باقی تلچھٹ رہ جائیگا۔ اس کو ست سلاجیت آفتابی کہتے ہیں ٭

بہروزہ مصفّٰی (ست بہروزہ) بہروزہ مصفّٰی ہی کو ست بہروزہ کہتے ہیں جسکے مصفّٰی کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ ایک دیگچی میں پانی بھر کر اور اُسکے منہ پر کپڑا باندھکر کپڑے پر بہروزہ رکھیں، اور دیگچی کے نیچے آگ جلائیں۔ بخارات کی گرمی سے بہروزہ پگھل کر پانی میں چلا جائیگا، اور خس و خاشاک کپڑے پر رہ جائیگا۔ اگر چاہیں تو ایک سے زیادہ بار اسی طرح کریں، پھر بہروزہ کو خشک کرکے کام میں لائیں ٭

شنگرف مصفّٰی شنگرف کو چار پہر یا اس سے کم و بیش عرصہ تک آب لیموں میں کھرل کریں، صاف ہو جائے گا ٭

شہد مصفّٰی شہد کے مصفّٰی کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ اسے جوش دیا جائے، جوش دینے سے جو کف اس کے اوپر آجائے، اور جوش کے فرو ہونے پر بھی قائم رہے، اسے علیحدہ کر دیا جائے۔ اسی قسم کے شہد کو کف گرفتہ (جھاگ دور کیا ہوا) کہتے ہیں۔ یہ بھی یاد رکھو کہ شہد جب تک آگ پر رہتا ہے جھاگ برابر نکلتے رہتے ہیں، وہ کبھی ختم نہیں ہوتے ہیں، اُسے دور کرنا چاہئے ورنہ سارا شہد اسی طرح ختم ہو جائیگا، بلکہ شہد کو جوش دیا جائے، اس کے بعد

[1] ہڑ، بہیڑہ، آملہ، کو نیم کوب کرکے چھ گنے پانی میں بھگو کر چند گھنٹے کے بعد پانی چھان لیں، یہی آب تر پھلہ ہے ٭

اُسے اُتار لیا جائے۔ سکون کے بعد جو کف اسکی بالائی سطح پر تیرتا رہے، اسے علیحدہ کر دیا جائے +

خراطین مُصفّٰی خراطین یعنی کیچوؤں کو چھاچھ کے اندر، جس میں نمک ملا یا گیا ہو، ڈالدیں، کیچوے تمام مٹی چھاچھ کے اندر اگل دیں گے اس کے بعد نکال کر اور دھو کر خشک کر کے کام میں لائیں +

کبریت مصفّٰی گندھک کے مصفّٰی کرنے کی ترکیب "تدبیر" کے ذیل میں درج ہے +

تقطیر (تعریق)

عرق کشید کرنا عرق چُلانا

عرق: اُس صاف اور مقطر سیّال کو کہتے ہیں، جو ادویے بصورت تقطیر حاصل کیا جاتا ہے۔ عرق کو عربی میں اکثر اوقات لفظ ماء (پانی) سے یاد کیا جاتا ہے، مثلاً ماءُ الورد (عرق گلاب)، ماءُ الخِلاف (عرق بید)، وغیرہ +

عرق نکالنے کی متعدد ترکیبیں، اور مختلف آلات ہیں۔ ان سب میں سب سے آسان ترکیب قرع انبیق کی ہے :

قرع انبیق قرع انبیق دو الفاظ سے مرکب ہے: قَرع کے معنے کدو کے ہیں۔ قرع دیگ کو کہتے ہیں، جس کی شکل کسی حد تک گول کدو سے مشابہ ہوتی ہے۔ اس میں دوا، بھر دی جاتی ہے۔ انبیق اُس مخصوص سرپوش کا نام ہے، جہاں جا کر بخارات پانی کی صورت اختیار کرتے ہیں۔ اس میں ایک گنبد نما چھت ہوتی ہے۔ اس چھت کی بالائی اور زیرین سطحوں سے دو ٹونٹیاں لگی ہوتی ہیں، جو بالائی اور زیرین ٹونٹی کہلاتی ہیں +

بالائی سطح پر ٹھنڈا پانی باہر سے ڈالا جاتا ہے، جو ایک گھیرے سے گھرا رہتا ہے، تاکہ ٹھنڈک کی وجہ سے بخارات پانی کی شکل اختیار کرتے رہیں۔ زیرین سطح کے کناروں پر ایک گولی نالیدار گھیر ہوتا ہے۔ گنبد نما چھت میں بخارات سے لگنے سے جو پانی کے قطرات بنتے رہتے ہیں، وہ اس نالی میں جمع ہو کر زیرین ٹونٹی کی راہ باہر ٹپکتے رہتے ہیں +

تیسرا آسان طریقہ (تعریق جبلی) عرق نکالنے کا دوسرا آسان طریقہ یہ بھی ہے کہ ایک لمبی گردن کی دیگ نما دیگچی لیکر اُس کے اوپر ایک مٹی کا برتن ایسا رکھیں، جس سے دیگچی کا منہ بخوبی بند ہو جائے. پھر درزوں کو آٹے سے اچھی طرح بند کر دیں. ہاں یہ خیال رہے کہ اس برتن کا پیندا بقدر ضرورت پہلے سے توڑ ڈالا گیا ہو. اس برتن کے اندر ٹوٹے ہوئے کناروں پر چار لکڑیاں ایک دوسرے کے متوازی رکھکر اُس پر کوئی تانبے کا قلعی شدہ برتن رکھدیں۔ پھر اس برتن کے منہ پر ایسا ڈھکنا جو مثل خاصدان کے ڈھکنے کے ہو، اس طور سے رکھیں کہ اُسکا محدب پیندا تانبے کے برتن کے اندر رہے، اور مٹی کے برتن کے مُنہ پر آٹا لگا دیں، اور خاصدان کے ڈھکنے میں سرد پانی بھر دیں. پھر دیگچی کے نیچے آنچ کریں، اور ڈھکنے کا پانی بدلتے رہیں۔ کچھ عرصہ بعد ڈھکنا اُٹھاکر، جس قدر عرق تانبے کے قلعی شدہ برتن میں ہو، نکال لیں، اور پھر اُسی طرح رکھ دیں۔ اس طرح جس قدر چاہیں، عرق نکالیں۔ اس طرح سے عرق نکالنے کا نام (تعریق جبلی) گرم بہ جنتر ہے

چوتھا آسان طریقہ تعریق جبلی کے ذریعہ عرق نکالنے کا ایک طریقہ یہ بھی ہے اگرچہ اس سے عرق تھوڑا نکلتا ہے، لیکن بوقت ضرورت اس سے بھی عرق نکال سکتے ہیں: ایک اونچی دیگچی میں نصف سے کم دوا معہ پانی کے بھر دیں، اور چار لکڑیاں اس کے اندر پھنسا کر اُس پر تانبے یا چینی کا پیالہ رکھدیں۔ پھر اس کے مُنہ پر خاصدان کا سا ڈھکنا اوندھا کر رکھیں، جو دیگچی کے مُنہ پر ٹھیک آئے اور اُسکے نیچے کا گول حصہ پیالہ کے اندر رہے۔ اس کے بعد آٹے وغیرہ سے درزوں کو اچھی طرح بند کر کے ہلکی ہلکی آنچ جلائیں، تاکہ دوا جوش مار کر پیالہ میں نہ آجائے۔ جب پانی کی آواز کم ہو جائے، تو دیگچی اُتار لیں۔ سرد ہونے کے بعد کھول کر آہستہ سے پیالہ نکالیں۔ اس میں عرق موجود ہوگا. اس ترکیب میں آنچ نہایت نرم ہونی چاہئیے، ورنہ دوا اُبل کر پیالہ میں آجائے گی، اور عرق میں ملکر اسے بگاڑ دیگی +

پانچواں طریقہ عرق نکالنے کا ایک طریقہ یہ بھی ہے کہ جس دوا کا عرق نکالنا ہو، پہلے اُسکو رات کے وقت اسقدر پانی میں بھگو رکھیں کہ وہ پانی دوا میں جذب ہو جائے صبح کے وقت ایک پیالہ پر کھدر کا مضبوط کپڑا باندھکر اُس پر دوائے مذکور پھیلائیں، اور پیالہ کے کناروں پر آٹا لگا کر اُس کے اوپر کوئی چھوٹا سا تودا رکھدیں. پھر تودے پر کوئلے یا اُپلے سلگائیں

تھوڑی دیر کے بعد دیکھیں: اگر دوا خشک ہو جائے تو توے کو علیحدہ کر دیں، ورنہ نیچے پیالہ سے مقطر شدہ عرق لے لیں ÷

اگرچہ اِس ترکیب سے عرق بہت کم مقدار میں نکلتا ہے، لیکن بہت تیز ہوتا ہے ÷

چھٹا طریقہ ایک طریقہ یہ بھی ہے کہ مذکورہ طریقہ سے تر شدہ دوا لیکر ایک دیگچی کے عین درمیان میں ایک اینٹ رکھکر اُس کے چاروں طرف دوا پھیلائیں، اور اینٹ کے اوپر پیالہ رکھکر اور دیگچی پر سرپوش دیکر سرپوش میں سرد پانی بھر دیں، اور درزوں کو اچھی طرح آٹے وغیرہ سے بند کر کے نیچے آگ جلائیں۔ کچھ دیر میں دوا کا عرق پیالہ مذکور سے نکال لیں۔ لیکن آنچ بہت نرم ہونی چاہیئے، بلکہ کوئلوں یا انگاروں کی آگ پر دیگچی کو رکھیں، کیونکہ تیز آنچ سے دوا جل جائیگی۔ اس ترکیب سے بھی اگرچہ عرق تھوڑا نکلتا ہے، لیکن نہایت تیز ہوتا ہے۔ یہ بھی تعریق جبلی (ڈگر بھ جنتر) کی ایک صورت ہے ÷

ساتواں طریقہ (نل بھبکہ) نل بھبکہ سے عرق نکالنے کی ترکیب اگرچہ دِقت طلب ہے، لیکن بعض وقت اس کے بغیر چارہ نہیں ہوتا، خصوصاً جبکہ عرق زیادہ مقدار میں نکالنا ہو، یا اُسکی خوشبو کی حفاظت خوب اچھی طرح کرنا ہو ÷

دیگ بھبکہ کا طریقہ سب سے بہترین طریقہ ہے، کیونکہ اس میں دوا کے بخارات بالکل بند اور محفوظ ہوتے ہیں۔ گلاب، کیوڑہ، بید مشک وغیرہ جیسی خوشبودار چیزوں کے عرق ہمیشہ اسی ترکیب سے کھینچے جاتے ہیں۔ اور عطر کشید کرتے وقت بھی آلہ کام میں لایا جاتا ہے ÷

دیگ بھبکہ (نل بھبکہ) یہ مندرجۂ ذیل اجزا پر مشتمل ہوتا ہے:

(۱) دیگ، جس پر گنبد نما سرپوش رکھا جاتا ہے۔ دوائیں پانی کے ساتھ دیگ میں بھری جاتی ہے ÷

(۲) گنبد نما سرپوش، جس میں ایک سوراخ ہوتا ہے، جس کے اندر نیچہ (نل) کا بالائی سرا مضبوطی کے ساتھ داخل کر کے ملا دیا جاتا ہے ÷

(۳) نیچہ (نل): بانس کے دو ٹکڑوں سے کہنی دار، جیسا کہ تصویر میں ہے، بنایا جاتا ہے، اور اس کو کپڑا اور رسّی وغیرہ لپیٹ کر خوب مضبوط کر لیا جاتا ہے۔ اس کا بالائی سرا اگر سرپوش سے پیوستہ ہوتا ہے، تو دوسرا سرا تنگ مُنہ

کے تانبے کے قلعی شدہ برتن میں رکھکر خوب اچھی طرح سے مضبوط کر دیا جاتا ہے تاکہ بھاپ باہر نہ نکلنے پائے +

(۴) **قابلہ** : یعنی تنگ منہ کا برتن، جس میں نل کا زیرین سرا لگا ہوتاہے۔ قابلہ کو ایک ناند میں رکھا جاتا ہے، اور ناند میں ٹھنڈا پانی بھر دیا جاتا ہے، تاکہ قابلہ میں بخارات پہونچکر سردی سے پانی کی شکل میں تبدیل ہوتے رہیں +

اس ترکیب میں بعض آدمی تانبے کے سرپوش کے بجائے مٹی کا سرپوش بناتے ہیں، لیکن عین وقت پر اس کے ٹوٹنے کا اندیشہ ہے +

چونکہ اس میں اس بات کی شناخت مشکل ہے کہ اب عرق ختم ہوگیا ہے، یا نہیں، لہذا اس بات کے معلوم کرنیکے واسطے کچھ کوڑیاں دیگ میں ڈالدینا چاہیے جس وقت پانی ختم ہونے کے قریب ہوگا، کوڑیوں کی آواز بغور سننے سے معلوم ہوگی۔ اس وقت فوراً آگ بند کردیں +

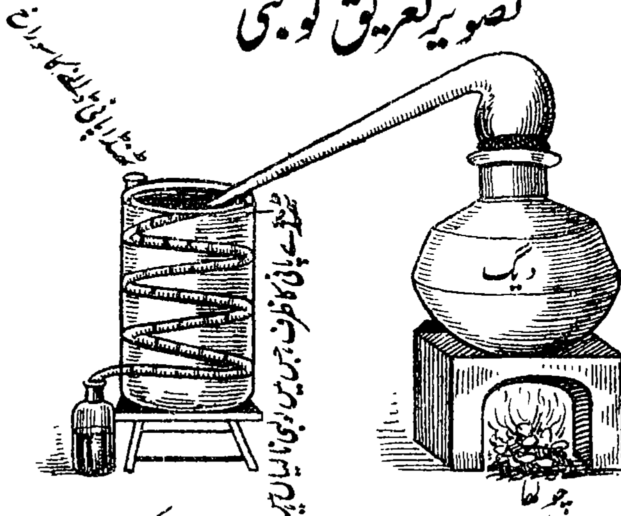


آٹھواں طریقہ (تعریق لولبی)

عرق نکالنے کا ایک اور طریقہ تعریق لولبی (ناڑی جنتر) کے نام سے مشہور ہے۔ اسکو لولبی اسلئے کہتے ہیں کہ یہ ایک پیچدار نالی پر مشتمل ہوتا ہے (لولب، پیچ، پیچدار، پیچ کش)۔

اسکی ترکیب یہ ہے کہ دوا والی دیگ کے اوپر انبیق رکھنے کے بجائے ایک ایسا سرپوش رکھا جاتا ہے، جس میں ایک پیچدار نالی لگی ہوتی ہے، جسکو دیگ کے پاس سرد پانی سے بھرے ہوئے برتن میں ڈال کر اس کا اخیر سرا قابلہ میں رکھتے ہیں۔ دوا کے پانی کے بخارات پیچدار رستہ (لولبی نالی) سے گزرتے ہوئے سرد پانی کے برتن میں پانی ہوکر آخری برتن یعنی قابلہ میں ٹپکتے رہتے ہیں۔

تصویر تعریق لولبی



دوا اور پانی کی مقدار

بازاری معمولی عطار چھٹانک بھر یا اس سے کم دوا میں دو سیر تک عرق تیار کر لیتے ہیں جو نہایت ضعیف الاثر ہوتا ہے۔ لہذا دس پندرہ تولہ سے ایک سیر عرق نکالنا بہتر ہے۔ یہ عرق بادیان جیسے معمولی عرقوں کا ذکر ہے۔ ورنہ دوا اور پانی کے تناسب میں قرابادین کے نسخہ کے مطابق عمل کرنا چاہیئے۔

اگر پاؤ بھر دوا ہو اور دو سیر عرق نکالنا منظور ہو تو تقریباً چار سیر پانی میں دوا بھگوئیں، تب دو سیر عرق نکلے گا۔

ہدایات (۱) اگر عرق میں دودھ بھی شامل ہو تو اُس کو صبح عرق نکالنے

کے وقت شامل کرنا چاہیے + اگر دودھ رات ہی کو ڈال دیا گیا، تو وہ متعفن ہوجائیگا +

(۲) اگر عرق کے نسخہ میں مشک، زعفران، عنبر وغیرہ جیسی خوشبودار چیزیں ہوں تو انکو پوٹلی میں باندھکر (قرع انبیق سے عرق نکالنے کی صورت میں) ٹونٹی کے نیچے میں اس طرح لٹکائیں کہ عرق اس پر قطرہ قطرہ پڑے۔ پھر اس سے ٹپک کر برتن میں جمع ہو، لیکن اگر بھبکہ کے ذریعہ سے نکالنا ہو تو پوٹلی کو دہن نیچہ (نل کے زیرین منہ) میں رکھنا چاہیے +

(۳) اگر عرق میں مغزیات ہوں تو انکا شیرہ نکال کر ڈالنا چاہیے +

عرق گاؤزباں برگ گاؤزباں میں چونکہ لعاب کی مقدار کثیر ہے، اور اس میں جوش اور ابال بکثرت آیا کرتا ہے، اسلئے اسکے عرق کشید کرنے میں بڑی احتیاط کی ضرورت ہے، یعنی بہت ہی ہلکی آنچ پر عرق کشید کرنا چاہیے، جو تجربہ اور مہارت کا کام ہے۔ اسی طرح دوسری لعابدار چیزوں کا حال ہے +

تصعید (جوہر اڑانا)

جوہر بہ اصطلاح خاص کسی چیز کے اجزاء لطیفہ کو کہتے ہیں، جو عمل تصعید کے ذریعہ اڑالئے جاتے ہیں +

پارہ، رسکپور، سنکھیا، شورہ، کافور، لوبان، نوشادر، وغیرہ کا جوہر اکثر اڑایا جاتا ہے، اور سب کا طریقہ تقریباً یکساں ہے +

ترکیب عمل جس دوا کا جوہر اڑانا ہو، اسے تنگ منہ کی مٹی کی ہانڈی میں رکھیں، اور دوسری ہانڈی کے اندر کھریا مٹی لتھیڑ کر سکھالیں۔ پھر پہلی ہانڈی کے اوپر اسے اوندھا کر رکھیں، اور آٹے سے دونوں کا منہ بند کرکے آگ پر رکھیں، اور اس کے نیچے ہلکی آنچ کریں، مثلاً موٹی بتی کا چراغ جلائیں، یا بیری کی پتلی پتلی لکڑیوں سے چراغ کی لو کے برابر آنچ کریں، اور اوپر کی ہانڈی پر چار پانچ تہ کپڑا تر کرکے رکھیں۔ یہ کپڑا جب گرم ہوجائے تو اسے پھر بدل دیں۔ بعض لوگ پانی کی بجائے دودھ ڈالتے ہیں۔ جوہر اڑکر اوپر کی ہانڈی میں آجائیگا، اور چاروں طرف لگ کر جمع ہوجائیگا۔ سرد ہونے کے بعد نہایت آہستگی سے اوتار کر اوپر والی ہانڈی الگ رکھکے جوہر کو اوپر سے جھاڑ لیں، اور حسب ضرورت کام میں لائیں۔ دو ہانڈیوں کے بجائے مٹی کے ڈو پیالوں

یا دو کوزوں سے بھی کام لے سکتے ہیں۔ رسکپور، یا سنکھیا کے جوہر اڑانے سے پہلے اکثر اسے شراب میں حل کر لیتے ہیں، اور پھر ٹکیہ بنا کر نچلی ہانڈی میں رکھکر جوہر اُڑاتے ہیں +

مٹی کے دونوں برتنوں کو (خواہ وہ دونوں ہانڈیاں ہوں، یا پیالے، یا کوزے) مستحکم طور پر جانے کے لئے مناسب ہے کہ انکے کناروں کو ہموار سطح پر گھسکر ہموار کر لیا جائے۔ ان کناروں کو بند کرنے کے لئے گاہے گیہوں کا آٹا کام میں لایا جاتا ہے، اور گاہے آردماش، اور گاہے گل ملتانی +

اگر نیچے کے برتن میں کچھ بھی دوا باقی رہگئی ہو، اور اس کا جوہر نہ اُڑا ہو، تو اتنے حصے کو مکرر اُڑا سکتے ہیں +

مدت عمل کتنی دیر میں دوا کی کتنی مقدار جوہر کی شکل میں اُڑ جاتی ہے؟ اسکا صحیح تعین مشکل ہے۔ جس کی وجہ دوا کی مقدار کے علاوہ آنچ کی کمی و بیشی ہے +

چار پانچ تولہ دوا کیلئے عام حالات میں ڈیڑھ دو گھنٹے کافی ہوا کرتے ہیں۔ لیکن اگر کچھ دیر تک آنچ لگتی رہے، تو اس میں کچھ مضائقہ نہیں ہے، جس طرح عرق میں ادویہ کے جل جانے اور عرق کے بدبودار ہو جانے کا خطرہ ہوا کرتا ہے +

تدخین (دھواں بنانا)

کاجل، یا دھواں لینے کا عمل بھی تبخیر و تصعید سے مشابہت رکھتا ہے +

دھواں یعنی کاجل لینے کے تین طریقے ہیں:

اول یہ کہ دوا کو ہوا سے محفوظ رکھکر جلائیں، اور اسکے دھوئیں پر مٹی کا خام برتن رکھیں۔ اس برتن پر جسقدر دھواں لگے اسکو لیکر کام میں لائیں +

دوسرا طریقہ یہ ہے کہ خشک دوا کو باریک پیس کر اور کپڑے میں بطور بتی کے لپیٹ کر چراغ میں رکھیں، اور تیل ڈالکر جلائیں، اور اوپر مٹی کی رکابی رکھ کر کاجل لیں +

تیسرا طریقہ: دوا خشک کو پانی میں پیسکر، یا تر دوا کا پانی نچوڑ کر اس پانی میں کپڑا تر کرکے خشک کریں، اور بتی بنا کر بدستور مٹی کے برتن پر کاجل لیں +

دخان کندر (کندر کا دھواں) کندر کو ایک کوزے یا پیالہ میں رکھکر اس کے

اوپر کاغذ کا کلاہ نما خول رکھکر پیالے سے چپکا دیں، اور پیالے کے نیچے چراغ میں موٹی بتی ڈال کر روشن کریں۔ کاغذ کے خول کے اندر کچھ تنکے پڑے ترچھے رکھدینے چاہئیں، تاکہ کندر کا دُھواں اُن پر جمتا رہے۔ کچھ دیر کے بعد سرد ہونے پر آہستہ سے خول علیحدہ کرکے اُس میں سے دُخان علیحدہ کرلیں +

عصر (نچوڑنا)

عُصارہ و رُبّ

عُصارہ (نچوڑ) نباتات یا فواکہ (میوہ جات) کے نچوڑے ہوئے پانی کو عُصارہ (نچوڑ) کہتے ہیں، خواہ اسکو رقیق ہی استعمال کریں، اور خواہ آگ یا دھوپ میں خشک کرکے استعمال کیا جائے۔ الغرض عصارہ جس طرح رطب اور سیال ہوا کرتا ہے، اسی طرح یہ خشک بھی ہوتا ہے +

اگر کسی ایسی بوٹی کے پتوں کا عصارہ نکالنا ہو، جن سے پانی نہ نکلتا ہو، تو اس میں قدرے پانی کا چھینٹا دیکر کوٹنا اور نچوڑ لینا چاہیئے۔ بعض لوگ ایسی صورت میں پانی کا چھینٹا دیئے بغیر بالوں کے ہمراہ پتوں کو کوٹ کر نچوڑ لیتے ہیں، اِس طرح سے کچھ پانی نکل آتا ہے +

عصارۂ اقاقیا درخت کیکر کی پھلیاں نرم اور تازہ لیکر اور کوٹ کر رس نچوڑ لیتے ہیں، بعدہٗ اُس کو آگ پر پکاتے، یا دھوپ میں رکھتے ہیں، یہاں تک کہ وہ گاڑھا ہوجاتا ہے۔ اس کے بعد خشک کرکے کام میں لاتے ہیں +

عصارۂ ببول عصارۂ اقاقیا کو کہتے ہیں +

عصارۂ دارہلد "رسوت" کا نام ہے، جس کے بنانے کی ترکیب ذیل میں درج ہے +

عصارۂ ریوند ریوند چینی کو چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کرکے پانی میں پکاتے ہیں، جب خوب پک جاتا ہے تو چھان لیتے، اور پھر دوبارہ پکاتے ہیں، یہاں تک کہ غلیظ ہوکر خشک ہوجاتا ہے، اس کے بعد کام میں لاتے ہیں +

رسوت (حُضض) درخت دارہلد کی لکڑی اور جڑ کو ریزہ ریزہ کرکے پانی میں جوش دیتے ہیں، یہاں تک کہ انکی تمام قوت پانی میں آجاتی ہے۔ بعدہٗ چھانکر پھر یہاں تک جوش دیتے ہیں کہ غلیظ ہوجاتا ہے۔ اس کے بعد خشک کرکے کام میں لاتے ہیں +

رُبّ اُس دوا کو کہتے ہیں جو کسی نباتی دوا، پھل، پھول، پتے، یا جڑ وغیرہ کا رس (عصارہ) نکال کر، یا خیساندہ، یا جوشاندہ بنانے

کے بعد اسکو آنچ پر گاڑھا کر لیتے ہیں۔ الغرض رُب بھی حقیقت میں ایک عُصارہ ہی ہے۔

اگرچہ دراصل رُب یہی ہے جو ابھی بتائی گئی، لیکن آجکل بنے ہوئے چند رُب دواخانوں سے ملتے ہیں، جو اس طریق سے بنائے جاتے ہیں کہ میوہ کا رس، یا ادویہ کا خیساندہ یا جوشاندہ لیکر اس قدر پکایا جاتا ہے کہ وہ چوتھائی رہ جاتا ہے۔ بعد ازاں اس رس کے وزن سے نصف شکر سفید ملا کر گاڑھا قوام تیار کر لیتے ہیں۔

لیکن بعض لوگ نچوڑے ہوئے رس یا خیساندہ، و جوشاندہ میں چوتھائی وزن شکر سفید ملا کر پکاتے ہیں۔

نقع (بھگونا، خیساندہ بنانا)

خیساندہ (نقوع) ایک یا چند ادویہ کو پانی یا عرق وغیرہ میں بھگو کر رکھدیتے ہیں۔ چند گھنٹے کے بعد جبکہ ادویہ خوب تر ہوجاتی ہیں، اور اسکے اجزا رسیال میں حل ہوکر آجاتے ہیں، تو پانی کو نتھار کر، یا کم و بیش مل کر چھان لیتے ہیں یہی خیساندہ یا نقوع کہلاتا ہے۔

(۱) اگر نسخۂ خیساندہ میں جڑ لکڑی اور سخت چھلکے والے تخم ہوں اور اندرونی مغز سے غرض وابستہ ہو تو ان کو نیکوب کرکے بھگونا چاہیے، انہیں زیادہ باریک کرنے کی ضرورت نہیں۔

تخم کتان، اور بہدانہ کو نقوع اور جوشاندہ میں کوٹنے کی ضرورت نہیں۔ عناب اور سپستاں کو کچل دینا چاہئے۔

(۲) **ظرف نقوع** جس برتن میں ادویہ بھگو کر رکھی جائیں، وہ قلعی دار ہونا چاہیئے اور اسکو ڈھانک کر رکھنا چاہیئے، تاکہ گرد وغبار سے محفوظ رہے۔ اگر چینی، تام چینی، شیشہ، یا مٹی کا کورا ظرف ہو تو بہتر ہے۔

(۳) نسخۂ خیساندہ میں سکنجبین و شربت وغیرہ ملانا ہو تو خیساندہ کو چھاننے کے بعد ملا سکتے ہیں۔

اگر خیساندہ میں گلقند ملانا ہو، تو چھاننے کے بعد گلقند کو بھیکر ملائیں اور پھر دوبارہ چھان لیں۔

(۴) اگر ممکن ہو تو خیساندہ بنانے میں آب مقطر، یا کوئی مناسب عرق استعمال کیا جائے، یا جہاں تک ممکن ہو صاف اور خالص پانی مہیا کیا جائے۔

عرق گاؤزباں آب سفط کے قائم مقام بن سکتا ہے۔

(۵) اگر ایک، یا ساری دوا کو پوٹلی کی صورت میں باندھکر خیساندہ بنانا ہو، تو پوٹلی کے لئے ململ جیسا باریک اور مسامدار کپڑا اختیار کرنا چاہیئے، اور اس پوٹلی کو ظرف خیساندہ میں ڈورے سے باندھکر درمیان میں معلق رکھنا چاہیئے۔

(۶) بیرونی ہوا میں اگر سردی اور خنکی ہے، تو خیساندہ دیر میں تیار ہوتا ہے، اور اگر ہوا گرم ہے تو دوا کے اجزاء پانی میں جلد منحل ہو جاتے ہیں۔ اسلئے خیساندہ کے بنانے میں اس کا خیال رکھنا ضروری ہے۔

(۷) تازہ بہ تازہ تیار کیا ہوا خیساندہ فوائد کے لحاظ سے بہت بہتر ہوتا ہے، اور باسی خیساندہ کبھی اس کا مقابلہ نہیں کرسکتا۔ خیساندہ اور جوشاندہ جب دیر تک رکھے رہتے ہیں، تو آہستہ آہستہ ان میں تبدیلیاں ہوتی رہتی ہیں، خواہ وہ بہ ظاہر نمایاں نہ ہوں۔

خیساندہ اور جوشاندہ کا تحفظ

(۸) اگر یہ چاہیں کہ ایک روز کا بنایا ہوا جوشاندہ، یا خیساندہ دیر تک محفوظ رہے، تو اسکی تدبیر یہ ہے کہ اسے تیز گرم کرکے پاکیزہ اور سکھائے ہوئے شیشوں میں لبالب منہ تک بھر کر مضبوطی کے ساتھ ڈاٹ اس طرح لگا دیں کہ اندر ہوا نہ باقی رہے، اور باہر سے نہ جاسکے۔ اگر ڈاٹ لگانے کے بعد باہر سے گردن تک ربر کی، یا جست، سیسہ، یا رانگ کے پرت کی ٹوپی چڑھا دیں، تو زیادہ مناسب ہے۔ اس قسم کا خیساندہ اور جوشاندہ دو تین ہفتہ تک محفوظ رہ سکتا ہے۔

(۹) بعض اوقات تھوڑے پانی میں دوا کی بہت بڑی مقدار شامل کرکے بہت ہی غلیظ جوشاندہ و خیساندہ بشکل رُب، یا غلیظ عصارہ بنا کر رکھ لیتے، اور حسب ضرورت ہر روز پانی یا عرق میں اسکی مناسب مقدار حل کرکے استعمال کرتے رہتے ہیں۔ ایسا اُس وقت کیا جاتا ہے، جبکہ ہر روز تازہ بتازہ تیار کرنا متعذر ہوتا ہے۔ لیکن اسکے فوائد تازہ خیساندہ اور جوشاندہ کے برابر ہرگز نہیں ہوسکتے، بلکہ بعض چیزوں کے باسی خیساندے اور رُب اسنے تقریباً بیکار اور بے اثر ہوجاتے ہیں۔

طبخ (پکانا، اُبالنا، جوشاندہ بنانا)

انتباہ: خیساندہ کے بہت سے احکام ایسے عام اور مشترک

ہیں، جن کا جوشاندہ میں لحاظ رکھنا ضروری ہے +

جوشاندہ (مطبوخ) ایک یا چند ادویہ جن کو پانی یا کسی عرق میں جوش دیتے ہیں، اسکو مُغلی بھی کہتے ہیں +

(۱) اگر دوا کا زیادہ اثر لینا ہو تو رات کو سرد پانی میں بھگو رکھیں، اور صبح کے وقت جوش دیکر کام میں لائیں + بہت سے جوشاندوں میں عام طور پر یہی دستور رائج ہے۔ لیکن بعض جوشاندوں میں ہدایت کی جاتی ہے کہ اُنہیں "جوش خفیف" دیا جائے، اور دوا کو زیادہ دیر تک پکایا نہ جائے، جیسا کہ بہدانہ، عناب، سپستاں کے نسخہ میں "جوش خفیف دادہ" لکھا جاتا ہے. اس سے مراد یہ ہے کہ ان ادویہ کو بہت زیادہ دیر تک نہ پکایا جائے کہ سیال بہت زیادہ گاڑھا ہو جائے +

(۲) آب جوشاندہ میں چھاننے کے بعد شربت یا خمیرہ یا مصری میں سے جو ملانا ہو، ملا کر استعمال کریں۔ اگر گلقند ملانا ہو تو پیسکر ملائیں، اور پھر دوبارہ چھانکر استعمال کریں +

اگر جوشاندہ میں کشوث، اور افتیمون جیسی دوائیں ہوں، تو اُنہیں صاف اور باریک کپڑے کی پوٹلی میں باندھکر دوسری دواؤں کے ساتھ ڈالنا چاہئیے، جیسا کہ بزرگوں نے بتایا ہے[1]، اور نسخہ میں "بصرہ بستہ" (پوٹلی میں باندھ کر) لکھا جاتا ہے +

(۳) اگر جوشاندہ میں جڑیں، لکڑیاں، اور بغیر چھلکے والے تخم ہوں تو انکو نیمکوب کر کے ڈالنا چاہئیے، اگر جوشاندہ مسہل ہو اور اس میں مغز املتاس ہو تو آب جوشاندہ چھاننے کے بعد مغز املتاس گھولکر چھان لیں، کیونکہ جوش دینے سے مغز املتاس کی قوت ضعیف ہو جاتی ہے +

(۴) جوشاندہ کا برتن قلعی دار ہونا چاہئیے اور جوش دیتے وقت برتن کو ڈھانک دینا چاہئیے. کھٹی اور کسیلی دواؤں سے اکثر دھات کے برتن خراب ہو جاتے ہیں، اور اس کا اثر جوشاندہ میں آجاتا ہے +

نمک، یا کھار نکالنا (اقلاء)

قلی (یا) کھار کسی چیز کے اُن نمکین اجزاء کو کہتے ہیں، جو عمل اقلاء سے حاصل کئے جاتے ہیں، جس کا بیان اوپر گزر چکا ہے +

[1] جیسی تسلی، اطمینان بخش، اور درست توجیہ اب تک مجھے معلوم نہ ہو سکی. شاید یہ وہی امداد ہے سہل کا پردہ اُٹھ جائے +

نباتی کھار بنانے کا طریقہ

نباتی ادویہ میں سے جس چیز کا کھار بنانا ہو، اُس کو جلا کر اُس کی راکھ کو پانی میں گھول کر دو تین پہر تک تر رکھیں۔ اسکے بعد ایک سنگین کپڑے میں جس کے چاروں گوشے علیحدہ علیحدہ چاروں طرف کھینچکر باندھ دیئے گئے ہوں، یہ مجموعہ سیال ڈالدیں، اور اس کے نیچے ایک برتن رکھ دیں، تاکہ کھار کے محلول اجزاء پانی کے ساتھ ٹپک کر اس ظرف میں جمع ہوتے رہیں۔ اس پانی کو پھر راکھ پر ڈالیں۔ اسی طرح دو تین مرتبہ ٹپکا کر اور نتھرا ہوا صاف پانی حاصل کر کے دیگچہ میں ڈالکر پکائیں، اور پانی کو بخارات کے ذریعہ اڑائیں، یہاں تک کہ تمام پانی جل کر صرف کھار رہ جائے، جسے خشک کر کے رکھ لیں ÷

دوسرا طریقہ یہ بھی ہے کہ راکھ بنا کر اور ایک برتن میں ڈال کر اس پر پانی کثیر مقدار میں ڈالیں، اور ہاتھوں سے خوب حرکت دیں۔ اس کے بعد کچھ عرصہ تک رکھ چھوڑیں۔ پھر صاف نتھرا ہوا پانی لیکر چھانیں، بعد ازاں یہاں تک جوش دیں کہ تمام پانی جل جائے، کھار باقی رہ جائے، جسے خشک کر کے رکھیں ÷

یہ دونوں ترکیبیں دراصل ایک ہیں، صرف جزوی فرق ہے ÷
ان تراکیب سے چرچٹہ، مولی، اور جَو وغیرہ کا کھار نکالا جاتا ہے ÷

نمک چرچٹہ: کھار چرچٹہ

چرچٹہ کو خشک کر کے ایک صاف مٹی کے بڑے برتن، مثلاً ناند وغیرہ میں ڈال کر جلائیں، بعد ازاں حاصل شدہ راکھ کو کثیر مقدار پانی میں گھولیں، اور ہاتھوں سے کئی مرتبہ خوب حرکت دیں۔ بعدہ چند گھنٹوں تک ٹھہرا کر رکھدیں، اور صاف نتھرے ہوئے پانی کو کپڑے سے چھان کر اور دیگچہ وغیرہ میں ڈالکر جوش دیں۔ تمام پانی کے جلنے پر نیچے صرف کھار رہ جائیگا، جس کو خشک کر کے رکھیں ÷

نمک ترب: کھار مولی

بنانے کا طریقہ وہی ہے جو کھار چرچٹہ بنانے کا ہے۔ مولی سے کھار زائد مقدار میں نکلتا ہے۔ چنانچہ اگر مولی کی راکھ پچیس تولہ ہو تو اس سے چودہ تولہ کھار نکلتا ہے، اور اگر مولی کے پتوں کی راکھ ہے، تو سو تولہ راکھ میں سے بیس تولہ کھار نکلتا ہے ÷

جَوا کھار

جَو کے مسلّم پودوں کو خشک کر کے جلایا جاتا، اور چرچٹہ، مولی،

وغیرہ کے مانند جو اگھار بنایا جاتا ہے +

احراق (جلانا، سوختہ کرنا)

احراق کا مفہوم پچھلے صفحات میں گزر چکا ہے، اسلئے اب مخصوص چیزوں کے جلانے کی ترکیبیں لکھی جاتی ہیں:

اسفنج سوختہ اسفنج یعنی ابر مردہ کو صابون سے دھوکر اور خوب نچوڑ کر خشک کرکے باریک کتریں، اور مٹی کے برتن میں رکھکر آگ پر اس قدر جلائیں کہ وہ پسنے کے قابل ہو جائے۔ لیکن اس قدر نہ جلائیں کہ وہ جل کر خاک ہو جائے +

کہربا سوختہ کہربا کو سوختہ کرنے یا اُس کے جلانے کی ترکیب یہ ہے کہ کہربا کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کرکے مٹی کے کوزہ میں رکھ کر اُس کا منہ بند کرکے گیرو ڈی کر کے خشک کریں۔ پھر ایک رات گرم تنور میں رکھیں۔ صبح کو نکال کر باریک کھرل کرکے کام میں لائیں +

بُسد سوختہ بُسَّد بیخ مرجان کے نام سے مشہور ہے۔ اسکو گاہے معمولی طور پر سوختہ کیا جاتا، اور گاہے کشتہ کیا جاتا ہے۔ اسکے سوختہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ اسے ٹکڑے ٹکڑے کرکے مٹی کے کوزہ میں ڈالیں، اور گل حکمت کرکے ایک رات تنور میں رکھ چھوڑیں۔ صبح کے وقت نکال لیں، اور باریک پیسکر کام میں لائیں +

واضح ہو کہ تنور میں آنچ اس قدر تیز نہ ہونی چاہیئے کہ بُسد راکھ ہو جائے۔ صرف اسکو کوئلہ کرنا مقصود ہے۔ تنور کے علاوہ ہم پلوں کی آگ میں بھی سوختہ کر سکتے ہیں +

اسکے کشتہ کرنے کی ترکیب "کشتہ مرجان" کے مانند ہے +

مرجان سوختہ مرجان کے سوختہ کرنے کی ترکیب بسد سوختہ کے مانند ہے، اور اس کے کشتہ کرنے کی ترکیب تکلیس کے ذیل میں درج ہے +

نمک سوختہ نمک کو سوختہ کرنے اور جلانے کی ترکیب یہ ہے کہ نمک کو گھیکوار کے عرق میں خوب حل کریں، اور ہانڈی میں رکھکر گل حکمت کرکے بیس سیر اُپلے میں پھونک دیں۔ اگر اسی طرح پندرہ آنچیں دیں تو نہایت عمدہ ہو جائے گا +

موئے سوختہ (جلے ہوئے بال) بال کے جلانے کی ترکیب ابریشم کے مانند ہے (دیکھو تحمیص ابریشم) +

سرطان محرق (محرق - سوختہ - جلا ہوا) سرطان یعنی کیکڑے کے سوختہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ نہر یا دریا کا بڑا کیکڑا لیکر اُسکے پاؤں وغیرہ الگ کرکے پیٹ چاک کریں، اور شکم کی اندرونی آلائش کو دور کرکے انگور کی لکڑی کی راکھ[1] اور نمک سے دھوکر اور مٹی کے کورے برتن میں رکھ کر گل حکمت کریں، اور خوب گرم تنور میں چار پہر رکھیں، اور تنور کا منہ بند کردیں۔ چار پہر کے بعد نکال کر اور باریک پیس کے کام میں لائیں +

چمگادڑ کا سوختہ کرنا چمگادڑ کے بچے کو لیکر اور اس کا پیٹ چاک کرکے اندرونی آلائش یعنی معدہ اور آنتوں کو باہر نکال کر پھینکدیں۔ اسی طرح اسکے دونوں گٹوں کو صاف کرکے خوب دھوئیں اور نمک چھڑک کر مٹی کے کوزہ میں بند کرکے گل حکمت کریں، اور تیز آنچ میں رکھدیں۔ جب آگ سرد ہوجائے، تو باہر نکال کر حسب ضرورت کام میں لائیں +

سانپ کا سوختہ کرنا جس قسم کا سانپ سوختہ کرنا چاہیں، اسے کسی مٹی کے ظرف میں بند کرکے گل حکمت کریں، اور جلتے تنور میں ایک رات رہنے دیں۔ صبح کے وقت نکال کر اور پیس کر حسب ضرورت کام میں لائیں۔ گاہے سوختہ سانپ کو روغن زیتون میں ملاکر کنٹھ مالے پر لگاتے رہیں +

کچھوے کا سوختہ کرنا کچھوے کا پیٹ چاک کرکے اندرونی آلائش کو دور کریں اور خوب دھوئیں۔ پھر مٹی کے برتن میں بند کرکے گل حکمت کریں اور سخت آنچ کے تنور میں رکھیں۔ وہ جل کر سفید خاک ہوجائیگا۔ پھر حسب ضرورت کام میں لائیں +

تحمیص (بھوننا، بریاں کرنا)

احراق اور تحمیص باہم بہت قرب رکھتے ہیں، اسی وجہ سے بعض چیزوں کو سوختہ اور بریاں ترادف کے طور پر لکھتے ہیں، مثلاً افیون بریاں کو گاہے افیون سوختہ کہا جاتا ہے۔ لیکن عام طور پر تحمیص میں دوا کو اسقدر نہیں جلاتے کہ اُس کا رنگ کوئلہ کی طرح سیاہ ہوجائے +

ابریشم محمص (بھنا ہوا ابریشم) ابریشم کو بھوننے کی ترکیب یہ ہے کہ اسکو

[1] صرف نمک سے دھونا بھی کافی ہے، اور بغیر دھوئے بھی سرطان کو سوختہ کیا جاسکتا ہے +

اندرونی کیڑے سے پاک صاف کرکے باریک تراشیں اور مٹی کے ظرف میں رکھکر آگ پر دھریں اور جلد جلد ہلاتے رہیں، یہاں تک کہ ابریشم گرمی کی وجہ سے سخت ہوکر پسنے کے قابل ہوجائے۔ اسی طرح گاہے بال بھی بھونے جاتے ہیں۔

افیون محمّص (بھنی ہوئی افیون) افیون کو بھوننے کی ترکیب یہ ہے کہ اسکے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کرکے آگ پر دھریں، اور جلد جلد حرکت دیتے رہیں۔ یہاں تک کہ افیون سخت ہوکر پسنے کے قابل ہوجائے +

یا کسی لوہے کی سیخ میں افیون کو لگا کر چراغ کی لَو میں پکائیں، اور پھر حسب ضرورت کام میں لائیں۔ لیکن یہ یاد رہے کہ چراغ مٹی کے تیل کا نہ ہو، بلکہ اس میں میٹھا یا کڑوا تیل (تل یا سرسوں کا تیل) جل رہا ہو +

پھٹکری بریاں (شب یمانی بریان) پھٹکری کو کسی برتن میں رکھکر آگ پر اسقدر پکاتے ہیں کہ وہ پگھلنے کے بعد خشک ہوجاتی ہے +

نیلہ تھوتھہ بریاں (توتیای بریاں) نیلہ تھوتھہ کے بریاں کرنے کی ترکیب پھٹکری کے مانند ہے +

تخم ریحاں بریاں تخم ریحاں کو بریاں کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ تخم ریحاں کو کسی ظرف میں رکھ کر آگ پر دھریں اور جلد جلد حرکت دیتے رہیں، تاکہ وہ جل نہ جائے +

تخم بارتنگ بریاں تخم بارتنگ بریاں کرنے کی ترکیب تخم ریحاں کے مانند ہے +

تخم کنوچہ بریاں تخم کنوچہ کے بریاں کرنے کی ترکیب تخم ریحاں کے مانند ہے +

تکلیس (کشتہ بنانا)

یہ پہلے بتایا گیا ہے کہ "بعض دوائوں کو جلا کر چونہ (کلس) جیسا بنادیا جاتا ہے، اس عمل کو تکلیس کہا جاتا ہے، اور جو چیز عمل تکلیس کے بعد چونہ کی شکل میں (کم وبیش اختلاف کے ساتھ) حاصل ہوتی ہے، اسے کشتہ (مکلس) کہا جاتا ہے" +

مندرجۂ ذیل قسم کی چیزوں پر عمل تکلیس کیا جاتا ہے +

(۱) **فِلزّات** (دھاتیں)، مثلاً سونا، چاندی، تانبہ، جست، قلعی

سیسہ، لوہا، وغیرہ +

(۲) حجریات (پتھر)، مثلاً زمرد، یاقوت، یشب، عقیق، سنگجراحت، مروارید، صدف، مرجان، بسد، حجرالیہود، وغیرہ +

(۳) ذوی الارواح (اڑنے والی چیزیں)، مثلاً گندھک، ہڑتال، سنکھیا، شنگرف، رسکپور

ذوی الارواح ان چیزوں کو اس وجہ سے کہتے ہیں کہ تیز آنچ پر ان کے اجزاء بخارات (ارواح) بنکر اُڑ جاتے ہیں: گویا ان کی روحیں نکل جاتی ہیں +

تجربہ اور مزاولت کشتوں کا تیار کرنا نہایت ہوشیار اور تجربہ کار آدمی کا کام ہے، نوآموز اور مبتدی کو اکثر ناکامی سے واسطہ پڑا کرتا ہے +

ذیل میں ہم کشتہ سازی کے متعلق چند ہدایات لکھتے ہیں، جن پر کاربند ہونا نہایت ضروری ہے +

سامان کی خوبی جس چیز کا کشتہ بنایا جائے، وہ خالص اور اعلیٰ درجہ کی ہو، اور اس کو جیسا کہ ہدایت کے مطابق مصفیٰ یا مدبر کر لیا گیا ہو، علی ہذا جو سامان کشتہ سازی کے سلسلہ میں استعمال کیا جائے، مثلاً ادویہ، بوٹیوں کا رس وغیرہ، وہ بھی بہترین ہو تا کہ ناکامی کے امکان کا یہ پہلو دور ہو جائے +

بوٹیوں کا رس کشتوں کی تیاری میں جن نباتی ادویہ (بوٹیوں) کا پانی ڈالا جاتا ہے، اسے اکثر اوقات مقطر یا مروق کر لیا جاتا ہے۔ اگر خشک نباتی ادویہ ترکیب میں شامل ہوں، تو وہ ایک سال سے زیادہ عرصہ کی نہ ہوں، اور سایہ میں خشک کر کے رکھی گئی ہوں +

قواعد کی پابندی کشتہ کی تیاری میں جن اشیاء کا جو وزن لکھا ہو، یا کسی نے اپنے تجربہ کی بنا پر بتایا ہو، انہیں اسی وزن میں لینا چاہیئے۔ اپنی رائے سے کمی وبیشی کرنے سے اکثر اوقات کشتہ تیار نہیں ہوتا، اور اگر تیار بھی ہو جائے تو اکثر اوقات اس کے اندر وہ فوائد نہیں پیدا ہوتے، جو واضع کے وضع کردہ اوزان اور تراکیب سے تیار کرنے پر حاصل ہوتے ہیں +

اوزان کے اندر کمی بیشی کرنے کے علاوہ کسی ترکیب میں بھی تقدم و تاخر نہ کریں، اور نہ کھرل کرنے، پکانے، یا آگ دینے کی جو مدت مقرر کی گئی ہو،

---

۱ پارہ کو بعض لوگ دھاتوں میں شامل کرتے ہیں، اور بعض ذوی الارواح میں +

اُسکی مخالفت کریں +

بعض اوقات ناواقف آدمی ادویہ کے مقررہ تناسب سے دواؤں کو کم و بیش کرکے کشتہ تیار کرنا چاہتے ہیں اور ناکام ہوتے ہیں۔ لہذا مقررہ وزن کو بلحاظ تناسب بھی کم و بیش نہیں ہونا چاہئیے +

بوتہ میں دوا کا بند کرنا اور نکالنا — اگر کوئی دوا کسی بوٹی کے پانی یا کسی دوسری سیال شئے میں کھرل کی گئی ہو تو اُسکو خشک ہونے پر بوتہ[1] میں بند کریں، اور جب تک بوتہ خشک نہ ہو جائے اُسکو آگ نہ دیں۔ پھر جب تک آگ بالکل سرد نہ ہو جائے دوا کو بوتہ سے باہر نہ نکالیں۔ جب بوتہ کو آگ سے باہر نکالیں تو پہلے راکھ سے اچھی طرح صاف کرلیں، پھر آہستگی کھول کر دوا نکال لیں +

پرانے کشتہ کی خوبی — جب کشتہ حسب قواعد بہترین تیار ہو جائے، تو اُس کو چھ ماہ یا سال بھر کے بعد استعمال کرنا بہتر سمجھا جاتا ہے۔ خاصکر اگر کشتہ کسی زہریلی چیز کا ہو، تو یہ احتیاط زیادہ قابل توجہ ہے۔ ارباب تجربہ کہتے ہیں کہ کشتہ جس قدر پرانا ہوگا، اُسی قدر زیادہ مفید ہوگا +

لیکن اگر کشتہ بہت جلد استعمال کرنے کی ضرورت پڑے تو بعض لوگ بتاتے ہیں کہ اُسکو شیشی میں بند کرکے مرطوب زمین میں تین چار روز تک دفن کردیں۔ اِس ترکیب سے کشتہ کی تیزی کی بہت اصلاح ہو جاتی ہے۔ (واللہ اعلم) یہ بھی کہتے ہیں کہ "گیہوں، یا جو کے غلہ میں کشتہ کی شیشی کچھ عرصہ تک رکھنے سے کشتہ کی کسی قدر اصلاح ہو جاتی ہے"۔ (والعلم عند اللہ) +

کشتہ خام — اگر کشتہ خام رہ جائے تو اُس کو دوبارہ آنچ دیکر درست کرلیا جائے۔ خام کشتہ اکثر اوقات بجائے فائدہ کے نقصان دیا کرتا ہے +

کشتہ کی حفاظت — تیار ہونے کے بعد کشتہ کو کسی شیشی یا ڈبیہ میں رکھنا چاہئیے کاغذ کی پوڑیا میں نہ رکھیں، اور نہ کھلا رہنے دیں۔ ایسا کرنے سے اس کا اثر ناقص، یا باطل ہو جاتا ہے۔ اسکے علاوہ کشتہ کو ہوا اور پانی سے بھی محفوظ رکھنا چاہئیے۔ اس سے بھی کشتہ کی قوت اور فوائد کو نقصان پہنچتا ہے +

آنچ کی مقدار اور نوعیت

کشتوں کے تیار کرنے میں آگ دینے کے واسطے نہایت احتیاط کی ضرورت ہے۔ جس طرح ترکیب تحریر ہو، اور جو وزن درج ہو، بالکل اُسی طرح عمل کرنا چاہئیے۔ البتہ تجربہ کار اور مشتاق اگر ضرورت سمجھے تو وہ کچھ تغیر کرسکتا ہے +

---

[1] بوتہ: بنانے کی ترکیب اسی بیان میں آگے درج ہے +

اگرچہ اکثر ترکیبوں میں آگ دینے کے لئے اُپلوں کا وزن لکھا ہوا ہوتا ہے، مگر بعض مقامات پر اوپلوں کے وزن کے بجائے اصطلاحی نام لکھ دیا جاتا ہے، مثلاً گجپٹ وغیرہ، ایسے مقام پر جو اصطلاحی نام لکھا ہو، اُسی کے مطابق آگ دیں +

گجپٹ، کوکرپٹ، باراہ پٹ، ہہاپٹ وغیرہ خاص خاص مقدار کے گڑھے ہیں، جن میں اوپلے بھر کر آنچ دیتے ہیں +

کشتہ کرنے کے لئے جس قدر اُپلوں کی آگ دینی ہو، اُن میں سے نصف سے زائد اُپلے نیچے بچھائیں۔ اس کے بعد وہ چیز رکھیں، جس کا کشتہ کرنا ہو۔ پھر باقی ماندہ اُپلے رکھکر آگ دیں۔ جب آنچ بالکل سرد ہوجائے تو دوا نکال لیں +

کشتہ پھونکنے کے لئے گڑھا کھودنا چاہیے، اور گڑھا ایسے مقام میں کھودنا چاہیئے، جہاں ہوا کے جھونکے نہ لگیں۔ اگر ہوا سے حفاظت نہ ہوسکے، تو گڑھے کے اوپر ایک بڑی ناند رکھکر اُس کے درمیان سوراخ کردیں، یا ریگ، راکھ اور مٹی وغیرہ سے ڈھانک دیں، لیکن درمیان سے کچھ حصہ کھُلا رہنے دیں +

بعض وقت اگرچہ مقررہ وزن کے مطابق آگ دی جاتی ہے، لیکن صرف ہوا کے جھونکوں کے لگنے سے دوا تیار نہیں ہوتی، کیونکہ ہوا کے جھونکوں سے آگ جلد مشتعل ہوکر دوا کو یا تو ضرورت سے زیادہ حرارت پہونچادیتی ہے، یا آگ جلد ختم ہوجاتی ہے، جس سے مطلوبہ وقت تک حرارت نہیں پہونچتی۔ ان دونوں صورتوں میں دوا خراب ہوجاتی ہے +

اگر کسی دوا کے تیار کرنے میں آگ کا وزن معلوم نہ ہو تو آنچ کم دینے سے دوا خام رہ جاتی ہے، اور زیادہ آگ دینے سے جل جاتی ہے۔ ایسی حالت میں چند مرتبہ عمل کرنے سے آگ کی اصلی مقدار معلوم ہوسکتی ہے +

جہاں تیز آگ دینے کی ضرورت ہو، وہاں پرانے اُپلوں کی آگ دیں، اور جس جگہ زیادہ تیز آنچ کی ضرورت نہ ہو وہاں جنگلی اُپلوں (ایرنوں) سے کام لیں +

بوتہ مٹی کا ایک چھوٹا سا کٹوری نما برتن ہوتا ہے، جو خاص طور سے نہایت مضبوط بنایا جاتا ہے، اور کئی مرتبہ آگ دینے سے بھی نہیں ٹوٹتا۔ سُناروں کی کُٹھالیاں بھی اِسی قسم سے ہوتی ہیں +

بوتہ کا زیادہ تر استعمال کشتے تیار کرنے میں ہوتا ہے۔ بعض دوائیں کئی مرتبہ بوتہ میں رکھکر آگ دیجاتی ہیں۔ اگر ہر ایک آگ کے بعد بوتہ پر خفیف

گل حکمت کیا جائے، تو اس سے بوتہ کی مضبوطی بڑھ جاتی ہے +

بوتہ بنانے کی ترکیب چکنی مٹی (جس سے کمہار برتن بناتے ہیں) اور ملتانی مٹی لیکر کوٹ لیں. بعدہٗ پرانی روئی اور تھوڑی سی مونج کی پرانی رسیاں کتر کر ملائیں اور خوب کوٹتے اور تھوڑا تھوڑا پانی ملاتے جائیں، یہاں تک کہ وہ ایک جان ہو جائے۔ اسکے بعد بوتہ بنائیں۔ اسی قسم کی مٹی کو گل حکمت کرنے اور سنپٹ پر لگانے کے واسطے استعمال کیا کرتے ہیں +

ہر ایک آگ کے بعد مضبوطی کیواسطے بوتہ پر لیپ کرنے یا گل حکمت کیواسطے اگر بہ طریقۂ ذیل مٹی تیار کی جائے، تو اس سے نہایت مضبوطی حاصل ہوتی ہے: چکنی مٹی ایک سیر، نمک شورہ ۵ تولہ، جو کی بھوسی چار تولہ، آدمی کے بال قینچی سے ریزہ ریزہ کئے ہوئے دو تولہ۔ سبکو ملا کر دو تین دن کوٹیں، اور تھوڑا تھوڑا پانی ملاتے جائیں. جس قدر زیادہ کوٹیں گے اُسی قدر بہتر ہوگا +

پُٹ (یا) پُٹھ پُٹ کی ہندی اصطلاح تین معانی کے لئے استعمال کی جاتی ہے۔ ان مختلف معانی کو ہم موقعہ استعمال سے سمجھ سکتے ہیں کہ یہاں یہ لفظ کس معنے کے لئے بولا گیا ہے +

(۱) جب کسی دوا کو کسی عرق یا پانی میں کھرل کیا جاتا ہے تو کہا جاتا ہے کہ مثلاً "اسکو سات پُٹ دیں" اس کا مطلب یہ ہے کہ اس دوا کو کھرل میں ڈال کر وہ عرق اسقدر ڈالیں کہ دوا سے ایک اُنگل اوپر آ جائے، اور اسقدر کھرل کیا جائے کہ وہ خشک ہو جائے، یہ ایک پُٹ ہوا۔ اسی طرح دوبارہ اور سہ بارہ کریں، اور سات تک پہونچائیں +

(۲) کسی چیز کو گرم کر کے کسی سیال میں بجھانے کو بھی پُٹ دینا کہتے ہیں، مثلاً اگر یہ کہا جائے کہ "سونے کو تیل میں سات پُٹ دیں" تو اس کا مطلب یہ ہے کہ سونے کو گرم کر کے تیل میں بجھائیں. یہ ایک پُٹ ہوا. اسی طرح سات مرتبہ کریں +

(۳) گاہے آنچ دینے کو بھی پُٹ دینا کہتے ہیں، مثلاً اگر کہا جائے کہ مرجان کو ادرک کے پانی میں کھرل کر کے دس سیر اُپلوں کی آنچ دیں۔ اسی طرح تین پُٹ دیں. اس کا مطلب یہ ہوگا کہ ہر بار ادرک کے پانی میں کھرل کرنا پڑیگا، اور ہر بار دس سیر اُپلوں کی آنچ دینی ہوگی +

اسی تیسرے معنے کے لحاظ سے ذیل میں پُٹ کی چند قسمیں درج کی جاتی ہیں، جو عمل تکلیس سے مناسبت رکھتی ہیں +

آنچ (پُٹ) کی مختلف اصطلاحیں

بارہ پُٹ: اگر کسی ترکیب میں "بارہ پُٹ" کی آنچ دینا لکھا ہو، تو ایک ہاتھ لمبا ایک ہاتھ چوڑا، اور ایک ہاتھ گہرا گڑہا کھود کر آگ دینا چاہئے +

ہاتھ: کہنی سے لیکر درمیانی انگلی کے اخیر پوروے تک سمجھنا چاہئے +

بالو پُٹ: ایک مٹی کے گھڑے میں ریت بھر کر اور درمیان میں دوا رکھکر مُنہ بند کرکے چاروں طرف اُپلے یا کوئلوں کی مقررہ آنچ دیں۔ یہ بالو پُٹ کہلاتا ہے +

بجر پُٹ: تین ہاتھ لمبے، تین ہاتھ چوڑے، اور تین ہاتھ گہرے گڑھے کے ایک تہائی حصے میں پہلے مینگنیاں، پھر اُپلے، پھر لکڑیاں بچھائیں، بعدہٗ دوا کا بوتہ رکھکر اس کے اوپر لکڑیاں، پھر اُپلے، پھر مینگنیاں بچھاکر آگ لگا دیں۔ جس پہر کے بعد سرد ہونے پر دوا نکال لیں، یہ آنچ بجر پُٹ کی آنچ کہلاتی ہے +

بھانڈ پُٹ: ایک گھڑے میں چاول کی بھوسی بھر کر اور درمیان میں دوا رکھکر بیچ چولھے پر رکھیں، اور نیچے مقررہ وقت تک آگ جلائیں۔ یہ بھانڈ پُٹ کہلاتا ہے +

بھودھر پُٹ: زمین کو دو انگل کھود کر اُس میں سمپٹ رکھیں، اُس کے اوپر مقررہ وزن کے مطابق اُپلے رکھکر آگ دیں۔ یہی بھودھر پُٹ کہلاتا ہے۔ اُپلے جس قدر ترکیب میں لکھے ہوئے ہوں، اُسی قدر ہونے چاہئیں +

سمپٹ: کسی دھات کی ڈبیہ میں دوا رکھ کر ڈھکنے سے خوب مضبوطی سے ڈھانکنا، یا دو بوتوں، یا دو کوزوں یا دو پیالوں کے درمیان جنکے لب ہموار ہوں، دوا رکھکر کپڑ مٹی کرنا سمپٹ کہلاتا ہے۔ سمپٹ کے بعد آنچ دی جاتی ہے۔ جب دوا کو پیالوں یا کوزوں میں سمپٹ کیا جاتا ہے، تو اس کے واسطے مخصوص نام **شراؤ سمپٹ** ہے۔ سمپٹ کے طریقہ کا نام پُٹ جنتر بھی ہے +

سیتل پُٹ: ایسی آنچ سیتل پُٹ کہلاتی ہے جو ایک چھوٹے گڑھے میں ایک دو سیر اُپلوں کی بند کرکے دی جائے +

شراؤ سمپٹ: دیکھو "سمپٹ" +

کپوت پُٹ: اگر کسی ترکیب میں کپوت پُٹ کی آنچ دینا لکھا ہو تو ایک چھوٹا گڑہا جس میں پاؤ سیر یا اس سے کم اُپلے آسکیں کھود کر آنچ دیں +

کُکٹ پُٹ: کی آنچ ایسے چھوٹے گڑھے میں دی جاتی ہے، جس میں دو

تین اُپلے آسکیں +

گُنبھ پُٹ ایک گھڑے میں متعدد سوراخ کرکے اُسکے اندر کوئلے بھر دیں اور درمیان میں دوا رکھکر چند سُلگتے ہوئے کوئلے بھی ڈالیں ، اور مُنہ بند کرکے رکھدیں ۔ سرد ہونے پر دوا نکالیں ۔ اس طرح آنچ دینا گنبھ پٹ کہلاتا ہے +

گجپُٹ اکثر کشتہ جات کی ترکیب میں یہ لفظ آتا ہے ، اور اس طرح لکھا جاتا ہے کو اسے گجپٹ کی آنچ دیں ۔ اس کا مطلب یہ ہے کہ زمین میں ایسا گڑھا کھودیں جو لمبائی ، چوڑائی ، اور گہرائی میں ڈیڑھ ہاتھ ہو (یعنی ڈیڑھ ہاتھ مکعب ہو) اور اس میں جنگلی اُپلے بھر کر درمیان میں کشتہ رکھیں ، اور اوپر کے حصہ میں آگ لگا دیں ۔ مگر بعض لوگوں کے نزدیک ایک گز لمبا چوڑا اور گہرا (ایک گز مکعب) گڑھا ہونا چاہیئے (یہ صحیح نہیں ہے) +

گوبر پُٹ کی آنچ ایک چھوٹے گڑھے میں ، جس میں ایک سیر گوبر کا چورہ یا چاول کی بھوسی آسکے دینی چاہیئے +

لاوک پٹ سمپٹ میں رکھی ہوئی دوا کو نیچے رکھکر اُسکے اوپر کوئلے ، چاول کی بھوسی ، یا اُپلوں کا چورہ رکھکر آگ دینا لاوک پٹ کہلاتا ہے +

لگھو پٹ کُکٹ پٹ کا دوسرا نام ہے +

مرد بھانڈ پٹ ایک گھڑے میں مٹی بھر کر اور اس کے درمیان دوا رکھکر مُنہ بند کرکے چولھے پر رکھیں ، اور اُس کے نیچے مقررہ وقت تک آگ جلائیں ۔ اس کو مرد بھانڈ پٹ کہتے ہیں +

مہا بجر پُٹ کمہاروں کے آوہ کی طرح دس بارہ من اپلوں کی آنچ دینے کو کہتے ہیں +

مہا پُٹ کے واسطے ایک گز لمبا ۔ ایک گز چوڑا ۔ ایک گز گہرا گڑھا کھود کر آنچ دیتے ہیں +

گِل حکمت (طین الحکمت) اور کپڑ وٹی

گو گل حکمت اور کپڑ وٹی کا تعلق بہ تخصیص کشتہ سازی سے نہیں ہے ، لیکن کشتہ سازی کے ذیل میں چونکہ اس کا ذکر آگیا ہے ، اور اس سے کافی مناسبت رکھتے ہیں ، اسلئے اسی مقام پر اس کا تذکرہ زیادہ مناسب معلوم ہوتا ہے +

گِل حکمت گل حکمت سے مراد یہ ہے کہ گیلی مٹی میں روئی ملا کر ہاون دستہ

سے خوب کوٹیں۔ جب روئی اور مٹی اچھی طرح مل جائے تو اسے آبخورہ یا شیشی پر ہر طرف سے لگا کر خشک کریں۔ یہ مٹی گرمی اور آنچ سے پھٹنے نہیں پاتی ہے۔ گاہے کپڑ وٹی کو بھی گل حکمت کہتے ہیں +

گل حکمت تیار کرنے کی دوسری ترکیب اوپر" بوتہ" کے ذیل میں درج ہے +

کپڑوٹی کپڑوٹی سے مراد یہ ہے کہ کوزہ، مٹی کے برتن، یا آتشی شیشی پر کپڑا اور گیلی مٹی لپیٹ کر خشک کر لیتے ہیں۔ اس سے فائدہ یہ پہونچتا ہے کہ کپڑوٹی کیا ہوا ظرف گرمی اور آنچ سے ٹوٹنے نہیں پاتا ہے۔ اور بعض صورتوں میں یہ فائدہ بھی پہونچتا ہے کہ ہوا اسکی وجہ سے نہ اندر جا سکتی ہے اور نہ اندر کے بخارات باہر آسکتے ہیں +

بعض مرتبہ معمولی چکنی مٹی کی بجائے گل ملتانی لگاتے ہیں، جو زیادہ پائدار ثابت ہوتی ہے +

تخمیر و تعفین (خمیر بنانا اور سڑانا)

تخمیر و تعفین طبعی اعمال ہیں، جس کے نتیجہ میں مختلف قسم کی چیزیں پیدا ہو جاتی ہیں، مثلاً جوہر شراب (الکحول)، سرکہ، مختلف قسم کی ترشیاں، اور مختلف بودار اشیاء، وغیرہ +

اسی مناسبت سے ذیل میں شراب، نبیذ، سرکہ، اور کانجی وغیرہ کا ذکر کیا جاتا ہے +

شراب (خمر) شراب مختلف چیزوں سے بنائی جاتی ہے، اسی وجہ سے شراب کی مختلف قسمیں ہیں، اسی طرح بعض قسموں میں جوہر شراب زیادہ ہوتا ہے، اور بعض میں کم +. اسی تناسب کے لحاظ سے شراب ہلکی اور تیز کہلاتی ہے۔ شراب جن چیزوں سے بنائی جاتی ہے، ان میں مٹھاس (اجزاء سکریہ) یا نشاستہ کا ہونا ضروری ہے، مثلاً انگور، کشمش، منقے، مہوہ، چھوارہ، کھجور، جو، گیہوں، چاول وغیرہ +

دیسی شراب کشید کرنے کا ایک عام اور مشہور طریقہ یہ ہے کہ قند سیاہ (گڑ)، پوست تازہ درخت ببول، اور پوست تازہ درخت بیری ٹکڑے ٹکڑے کر کے سب کو خم میں ڈال کر بقدر مناسب پانی ڈالیں، اور گڑ کا دسواں حصہ گل مہوہ خشک ایک کپڑے کی تھیلی میں بہت ڈھیلا باندھکر خم میں چھوڑ دیں

اگر کشمش و مویز جیسے میوہ جات ملانے ہوں تو اُن کو بھی خم میں ڈال دیں۔ جب خم میں لہن[1] اُٹھ آئے، تو کُل مہوہ کی تھیلی جدا کر کے بدستور عرق کھینچیں ✦

اگر شراب میں طبی اغراض سے زیادہ نشہ اور مدہوشی چاہیں، تو اجوائن خراسانی، بھنگ، تخم دھتورہ، اور پوست خشخاش بقدر مناسب ایک شبانہ روز تر کر کے بہ وقت کشیدگی لہن میں ملائیں۔ اسی طرح اگر مقوی ادویہ وغیرہ ملانی ہوں، تو ان کو ایک شبانہ روز بقاعدۂ خیسانده تر کر کے بہ وقت کشیدگی لہن میں ملائیں۔ کیونکہ ایسے اجزاء کے لہن میں ڈالنے سے اکثر اوقات لہن خراب ہو جاتا ہے، اور ان اجزاء کی بھی کیفیت و تاثیر بگڑ جاتی ہے ✦

علیٰ ہذا اگر شراب میں آب گوشت ملانا ہو، تو یخنی بنا کر بہ وقت کشیدگی ملائیں، اور اگر دودھ ملانا ہو تو وہ بھی تازہ، خام بہ وقت کشیدگی لہن میں ملائیں ✦

اگر ایک دفعہ کی کشید کردہ شراب میں دوسری مرتبہ اجزاء ملا کر شراب کشید کی جائے، تو یہ شراب دو آتشہ کہلاتی ہے، جو نسبتۂ تیز ہوتی ہے۔ یعنی ایسی شراب میں پانی کے اجزاء کم، اور شراب کے اجزاء زیادہ ہوتے ہیں۔ اسی طرح اگر بار بار عمل کیا جائے، تو پانی کے سارے اجزاء تقریباً معدوم ہو جاتے ہیں، اور خالص جوہر شراب باقی رہ جاتا ہے، جو آگ کو بہت آسانی کے ساتھ پکڑ لیتا ہے۔ اگر شراب میں پانی کے اجزاء بہت ہی خفیف مقدار میں ہوں، تو تازہ چونہ کی ڈلی ڈالنے سے پانی کے یہ اجزاء اس ڈلی میں جذب ہو جاتے ہیں، اور وہ پانی سے تقریباً خالص ہو جاتی ہے ✦

نبیذ (ارشٹ) نبیذ بھی ایک خاص قسم کی بغیر مقطر کی ہوئی شراب ہے۔ اسکے بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ اول ایک یا چند اجزاء کو خیسانده کر کے جوشانده بناتے ہیں۔ جب نصف پانی باقی رہتا ہے، تو دوسرے اجزاء ملا کر ایسے مٹی کے برتن میں ڈال کر دھوپ میں رکھتے ہیں، جو نصف تک خالی رہے۔ اسکے بعد دو چار مرتبہ لکڑی سے دوا کو جنبش دیتے ہیں۔ بعد ازاں جب دوا میں جوش آ کر فرو ہو جاتا ہے تب سنگین کپڑے میں بلا جنبش و مالش کے چھان کر چینی یا شیشہ کے ظرف میں رکھتے ہیں ✦

فرق:- دسامہ (آسو) اور نبیذ (ارشٹ) میں فرق یہ ہے کہ اول میں ادویہ کو صرف خیسانده کرتے ہیں، اور دوسرے میں ایک یا چند ادویہ کا جوشانده کیا جاتا ہے۔ باقی ترکیب [illegible] ✦

---

[1] لہن: جوش اور خمیر [illegible] سیال جس میں خمیر [illegible] جوش آرہا ہو ✦

دربہرہ (آسو) دربہرہ ایک خاص قسم کی بغیر مقطر کی ہوئی شراب ہے۔ اسکے بنانے کی ترکیب یہ ہے کہ نسخہ کے اجزاء کو نیم کوفتہ کر کے ایک ظرف میں ڈال کر پانی اس قدر ڈالیں کہ نصف برتن خالی رہے۔ بعد ازاں اس برتن کو گھوڑے کی لید میں اس طرح دفن کر دیں کہ برتن کا منہ کھول اور بند کر سکیں۔ دفن کرنے کے بعد تین چار روز تک لکڑی سے دوا کو حرکت دیتے رہیں۔ بعد ازاں نگران رہیں۔ جب دوا جوش مار کر خود بخود اس کا جوش فرد ہو جائے، تب بدون ملنے اور جنبش دینے کے سنگین کپڑے سے چھانکر شیشی یا چینی کے برتن میں رکھیں +

سرکہ (خل) جس شے میں مٹھاس یا نشاستہ ہوتا ہے، اس کا رس، یا آب جوشاندہ یا خیساندہ لیکر کچھ دنوں رکھ چھوڑتے ہیں تو اس میں اختمار خلی پیدا ہو جاتا، اور وہ سرکہ بن جاتا ہے۔ اسی اصول پر گنّے اور جامن کے رس، گڑ، انگور، کھجور، انجیر، تاڑی، جو، گیہوں اور چاول وغیرہ سے سرکہ بنایا جاتا ہے +

سرکہ بنانے کے لئے اس سیال میں جوڑن کے طور پر تھوڑا سا سرکہ ملا دینا چاہئے، یا سرکہ کا گھڑا ہونا چاہئے، جس میں پہلے سے سرکہ کا اثر موجود ہو، تاکہ وہ اختمار خلی پیدا کرنے میں معاون ہو +

گنّے کے رس کا سرکہ: گنّے کا رس لیکر ایک چکنے گھڑے میں، یا ایسے گھڑے میں، جس میں پہلے سرکہ ڈالا گیا ہو، ڈالکر منہ بند کر کے رکھ دیں۔ یہاں تک کہ اس میں ترشی پیدا ہو جائے۔ اس کے بعد چھان کر رکھیں اور استعمال میں لائیں +

اگر سرکہ کو تیز کرنا منظور ہو تو سیال میں تھوڑی سی رائی ڈال سکتے ہیں +

گڑ کا سرکہ (سرکہ قندی): گڑ دس سیر کو پچیس سیر پانی میں ڈال کر چکنے برتن میں رکھیں، اور منہ بند اور گل حکمت کر کے گیہوں کے انبار میں، یا زمین میں دفن کر دیں۔ پندرہ بیس روز کے بعد چھان کر اسی برتن میں، یا کسی دوسرے سرکہ کے برتن میں ڈالکر گل حکمت کر کے اکیس روز تک زمین میں دفن رکھیں۔ اس کے بعد دیکھیں اگر درست ہو گیا تو خیر، ورنہ پھر اکیس روز تک دھوپ میں رکھیں +

سرکہ شکر اسی ترکیب سے شکر کا سرکہ بھی بنا سکتے ہیں +

سرکہ انگوری: منقیٰ، یا کشمش، پانچ سیر لیکر گرد وغبار اور تنکوں سے

خوب اچھی طرح صاف کرکے پندرہ یا بیس سیر پانی کے ہمراہ ایک مٹی کے چکنے گھڑے میں، یا ایسے گھڑے میں جو پہلے سے سرکہ کا استعمال شدہ ہو، ڈالیں اور منہ خوب اچھی طرح بند کرکے بحفاظت رکھیں۔ اکیس روز کے بعد اس میں پھٹکری، نمک لاہوری، ہر ایک پانچ تولہ ڈال کر پھر منہ بند کر دیں۔ تیس دن کے بعد چھان لیں، اور کام میں لائیں +

اگر گھڑا چکنا نہ ہو، یا پہلے سے سرکہ کا استعمال شدہ نہ ہو تو اس کے اندر موم، چربی، ہر ایک پانچ تولہ آگ پر گرم کرکے مل دیں +

تنبیہ:- (۱) اگر انگور یا کشمش تازہ ہوں تو انکا پانی نکال کر اس سے سرکہ بنا سکتے ہیں +

(۲) چھوارے اور انجیر وغیرہ کا سرکہ بھی مذکورہ بالا ترکیب سے بنتا ہے +

سرکۂ شراب: ہلکی شراب کو اگر کھول کر ایسی جگہ رکھدیں، جہاں وہ ہوا سے محفوظ نہ ہو اور فضا کی حرارت ۲۸ سے ۳۰ درجہ (مقیاس مروج سے) ہو، تو وہ سرکہ میں تبدیل ہو جاتی ہے +

کانجی (ہُرائی) اس کو سرکہ ھندی اور آبکامہ بھی کہتے ہیں +

ہندی کتابوں میں اسکے بنانے کی دو ترکیبیں لکھی ہیں!

(۱) بغیر دھوئیں کی آگ پر تھوڑا زیرہ، لہسن، اور تیل ڈالکر اسکے اوپر ایک مٹی کا مستعملہ برتن اوندھا کرکے رکھدیں، تاکہ تیل وغیرہ کے آگ پر ڈالنے سے جو دھواں اُٹھے، وہ برتن میں جذب ہو جائے۔ اسکے بعد رائی، نمک، اجوائن اور زیرہ کو پانی میں حل کرکے ظرف مذکور میں ڈال کر اور منہ بند کرکے دھوپ میں رکھیں، تاکہ ترش ہو جائے (گرمی میں جلدی اور سردی میں دیر سے ترش ہوگا)۔ یہ کانجی جس قدر پُرانی ہوگی اُسی قدر بہتر ہوگی۔ اِس کانجی میں گاہے ماش کے بڑے ڈال کر بھی کھاتے ہیں +

(۲) کانجی جو کہ دواؤں میں مستعمل ہے، وہ چاول، گیہوں، جو، جوار وغیرہ سے بنائی جاتی ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ ایک، یا جتنے غلے چاہیں، لیکر چینی یا روغنی برتن میں ڈال کر اور پانی سے بھر کر قدرے نمک اضافہ کرکے برتن کا منہ خوب اچھی طرح بند کر دیں۔ بعدہٗ چالیس روز تک دھوپ میں، یا چولھے کے پیچھے رکھیں، تاکہ خوب ترش ہو جائے۔ اس کے بعد صاف کرکے کام میں لائیں +

(۳) کانجی بنانے کا طریقہ ایک یونانی کتاب میں یہ لکھا ہے:

گیہوں کی موٹی گرم روٹی بوزن آدھ سیر لیکر ایک ہانڈی میں بند کرکے رکھیں۔ جب وہ متعفن ہوجائے تو خوب کچل کر پانچ سیر سرکہ، اور آدھ پاؤ نمک ملاکر چار ہفتہ دھوپ میں رکھکر چھان لیں، اور ریوند چینی چھ تولہ، سونٹھ تین تولہ، مرچ سیاہ پانچ تولہ، تخم پالک دو تولہ ملاکر ایک ہفتہ دھوپ میں رکھیں، اور کپڑے سے چھان کر شیشوں میں رکھیں ۔

روغن (دُہن)

زیادہ روغنی ادویہ سے روغن حاصل کرنا

اگر روغن ایسے تخموں سے نکالنا مطلوب ہو، جن میں روغنی اجزاء کافی ہوں، مثلاً بادام، چلغوزہ، مغز کدو، تخم کاہو وغیرہ) تو ان سے روغن نکالنے کے چند طریقے ہیں:

پہلا طریقہ: کولہیں پیڑکر روغن نکالا جاتاہے، جس طرح کہ سرسوں اور تل کا روغن نکالتے ہیں۔ مالکنگنی کا روغن بھی کولھو کے ذریعہ نکالا جاتا ہے ۔

دوسرا طریقہ: مغزیات، یا تخموں کو کچل کر اور پانی ملاکر پکائیں، خوب پکنے کے بعد آگ سے اُتار کر رکھیں۔ روغن پانی کے اوپر اور فضلہ نیچے ہوگا۔ روغن کو باہستگی کانچھ کر علیحدہ کرلیں۔ اس ترکیب سے روغن ارنڈی بھی تھوڑے پیمانہ پر نکالا جاتا ہے ۔

تیسرا طریقہ: مغزیات کو کچل کر تھوڑی مصری اور تھوڑا پانی ملاکر نیم گرم نچوڑتے ہیں، اس تدبیر سے روغن نکل آتاہے ۔

چوتھا طریقہ: مغزیات کو دُردرا کوٹ کر اس میں قدرے مصری اور پانی ملاتے ہیں، پھر تانبے کے قلعی دار برتن یا چینی کے برتن میں رکھکر کوئلوں کی آگ پر رکھتے ہیں، جب یہ گرم ہوجاتا ہے تو مُٹھی یا چمچے سے دباتے ہیں (برتن کو ذرا ترچھا رکھیں) اسی طرح چند بار کرنے سے روغن نکل آتا ہے ۔

پانچواں طریقہ: مغز تخم کدو اور تخم کاہو جیسی چیزوں کو باریک پیسکر اور لبدی بناکر موبخ کے اندر رکھیں، اور آگ پر گرم کرکے اِسقدر زور سے بلدیں کہ تمام روغن نکل آئے، اور اسکے نیچے چینی یا شیشہ کا برتن رکھیں، تاکہ روغن اسمیں گرتا ہے ۔

کم روغنی ادویہ سے روغن حاصل کرنا

اگر ایسی ادویہ کا روغن نکالنا ہو، جن میں روغن کم ہو، تو اُس کی ترکیب یہ ہے کہ ایک قلعی دار پتیلی میں نصف حصّہ تک پانی بھردیں، اور اسپر باریک صافی باندھکر صافی کے اوپر دوائے نیمکوفتہ رکھدیں، اور پتیلی کے کناروں پر آٹا لگاکر اس پر توا یا کوئی دوسرا لوہے کا برتن رکھیں۔ لیکن

توے کو دوا سے قدرے اوپر رہنا چاہئے۔ اس کے بعد پتیلی کے نیچے آگ جلائیں، اور توے کے اوپر کچھ کوئلے سلگا کر رکھیں۔ کچھ عرصہ میں پانی کے اندر روغن نکل آئے گا پھر آہستگی پتیلی کو چولہے سے اتار کر کھولیں، اور سرد ہونے پر پانی سے روغن کا نچھ لیں۔ اِس ترکیب سے روغن بیر بہوٹی، روغن لونگ، روغن دارچینی، وغیرہ نکالا جاسکتا ہے +

بہت ہی کم روغنی ادویہ سے روغن حاصل کرنا　اگر ایسی ادویہ کا روغن حاصل کرنا ہو، جن کے اندر روغنی اجزا بہت ہی کم ہوں، تو اُس کی ترکیب یہ ہے :

پھولوں کا تیل: (۱) اگر ادویہ پھول کی قسم سے ہوں، اور وہ بھی تازہ ہوں، تو اس سے روغن بنانے کی ایک صورت یہ ہے کہ تازہ اور صاف پھول چار حصہ لیکر پانچ حصہ تلوں کے تیل (یا کسی دوسرے تیل) میں ڈالکر آفتاب میں رکھیں۔ جب دس بارہ روز گزر جائیں، اور پھول اچھی طرح مرجھا جائیں، تب پھولوں کو مل کر روغن صاف کرلیں، اور شیشی میں رکھیں۔ اگر روغن قوی الاثر بنانا ہو تو اُسی روغن میں دوسری مرتبہ تین حصے اور تیسری مرتبہ دو حصے نئے پھول ملا کر اسی طرح دھوپ میں رکھیں، اس کے بعد روغن کو صاف کرکے کام میں لائیں +

اِس ترکیب سے روغن گل اور روغن بابونہ وغیرہ بنایا جاتا ہے۔ روغن موتیا بھی اسی ترکیب سے بنایا جاتا ہے۔ اِس کے علاوہ دوسرے تازہ پھولوں کا روغن بھی اس ترکیب سے بنا سکتے ہیں +

دوا کا تیل میں پکانا　دوسری ترکیب یہ بھی ہے کہ تازہ پھولوں کا رس نچوڑ کر تین حصے میں دو حصے تلوں کا تیل ملا کر اِس قدر پکائیں کہ پانی جلکر صرف تیل باقی رہ جائے۔ لیکن جس قدر نرم آنچ پر پکائیں گے، اسی قدر عمدہ ہوگا، اسکے بعد صاف کرکے رکھیں +

اگر پھول یا دوا خشک ہو تو اول اس کو پانی میں بھگو رکھیں۔ بعدازاں جوشاندہ بنائیں۔ جب خوب پک چکے، تو آگ سے علیحدہ کرلیں، اور جس قدر آب جوشاندہ ہو، اُس سے نصف وزن تلوں کا تیل (یا کوئی دوسرا تیل) ملا کر یہاں تک پکائیں کہ پانی جل کر صرف تیل باقی رہ جائے، بعدۂ اس کو صاف کرکے شیشی میں رکھیں +

تیل میں پکانے کی دوسری ترکیب　یہ بھی ہے کہ تلوں کے تیل میں خشک دوا کو ڈال کر اسقدر پکائیں کہ دوا کا رنگ سُرخ مائل بہ سیاہی ہونے لگے۔ پس آگ سے

اتار کر اور ٹھنڈا ہونے پر کپڑے سے چھان کر رکھیں ۔

اگر پھولوں کے علاوہ سبز پتوں اور تازہ جڑوں کا روغن بنانا ہو تو ان کا شیرہ (رس) نکال کر تلوں کے تیل وغیرہ کے ہمراہ پکا کر روغن بنانا چاہیے۔ لیکن اگر پتے اور جڑ وغیرہ خشک ہوں تو خشک پھولوں کے روغن کے مانند ان کا جوشاندہ بنا کر روغن بنایا جا سکتا ہے ۔

تنبیہ: مذکورہ بالا روغنوں کی تراکیب میں (جن میں دوائیں کو تلوں کے تیل میں پکاتے، یا دھوپ میں رکھتے ہیں) تلوں کے تیل میں دواؤں کی قوت لینا مقصود ہے ۔

بسا کر تیل نکالنا گاہے تلوں کو خوشبودار پھولوں میں بساتے ہیں، اور پھر تلوں کا تیل کولھو کے ذریعہ نکالتے ہیں، جیسے روغن چنبیلی ۔

روغن مرکب گاہے بجائے ایک کے چند دواؤں سے بھی بہ طرق بالا روغن بنایا جاتا ہے۔ بعض اوقات مرکب روغن بنانے میں دواؤں کو کسی تیل میں اس قدر جوش دیا جاتا ہے کہ دوا سرخ مائل بہ سیاہی ہو جاتی ہے۔ اس کے بعد صاف کر کے رکھتے ہیں۔ اور بعض مرکب روغن اس طرح بنائے جاتے ہیں کہ پہلے دواؤں کا جوشاندہ بناتے ہیں۔ بعد ازاں آب جوشاندہ میں تیل ملا کر روغن تیار کرتے ہیں۔

اگر تیل میں زعفران و کافور وغیرہ جیسی خوشبودار چیزیں شامل کرنی ہوں تو تیل کو آگ سے اتار کر صاف کرنے کے بعد خوشبودار دوا خوب حل کرنا چاہیے ۔

اس روغن کو نہایت نرم آنچ پر پکانا چاہیے۔ تیز آگ پر پکانے سے اس کی قوت زائل ہو جاتی ہے۔ اسی طرح بعض اوقات روغن پتال جنتر، جل جنتر، اور گربھ جنتر وغیرہ کے ذریعہ بھی نکالا جاتا ہے ۔

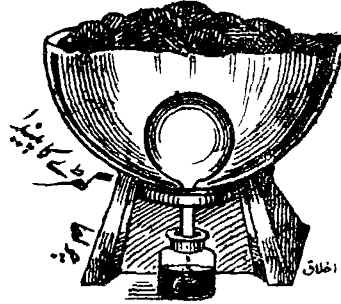
پتال جنتر

پاتال جنتر (یا) پتال جنتر اس ترکیب سے روغن و طلا (روغن طلا) کشید کیا جاتا ہے۔ اسکی متعدد صورتیں ہیں:

ایک ترکیب یہ ہے کہ پہلے آتشی شیشی پر کپڑ مٹی کریں، یعنی اس پر کپڑا اور مٹی لپیٹ کر خشک کریں، پھر جس چیز کا تیل نکالنا ہو اسکو نیم کوفتہ کر کے (بشرطیکہ وہ کوٹنے کے قابل ہو) شیشی میں ڈال دیں اور اس کے منہ میں لوہے کے تار یا گھوڑے کی دم کے بال اٹکا دیں، تاکہ شیشی کے اوندھانے کے وقت اندر کی

دوا باہر نہ نکل سکے، لیکن روغن رقیق بہ کر نکل سکے، پھر ایک گھڑا لیکر اُس کا پیندا الگ کرکے پھینکدیں، اور گھڑے کو اُلٹا کرکے چولھے پر رکھیں، اور شیشی کی گردن گھڑے کے مُنہ سے گزار کر اوندھا دیں، اور گھڑے میں اُپلے بھر کر آگ لگا دیں۔ اور شیشی کے مُنہ کے نیچے کوئی برتن رکھدیں، جس میں تیل جمع ہو سکے۔ جب گرمی پہونچے گی تو شیشی کی دوا سے روغن بہ کر نیچے کے برتن میں ٹپکے گا +

اگر آتشی شیشی وقت پر نہ مل سکے تو مٹی کے کوزہ میں نیچے کی طرف سوراخ کرکے شیشی کی بجائے استعمال میں لا سکتے ہیں، جیسا کہ تیسرے طریق میں لکھا گیا ہے +

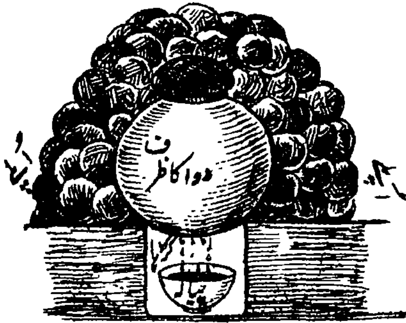


نقشہ پتال جنتر

دوسری ترکیب یہ ہے کہ ایک مٹی کا مستعمل برتن (مثلاً مٹکہ) لیکر اُس کے پیندے میں تین چار باریک سوراخ کردیں، اور برتن کو دوا سے بھر کر اور مُنہ پر سرپوش رکھکر اچھی طرح گل حکمت کردیں۔ اسکے بعد زمین میں ایسا گڑھا کھودیں، جس کے بالائی حلقہ پر ظرف مذکور اچھی طرح رکھا جا سکے، لیکن اس کے اندر نہ چلا جائے۔ بعدہٗ گڑھے کے اندر چینی کا پیالہ رکھکر اس کے اوپر ظرف مذکور اس طرح رکھیں کہ برتن کے پیندے کے سوراخ عین پیالہ کے اوپر رہیں، تاکہ جو تیل ان سوراخوں سے نکلے۔ وہ پیالہ میں ٹپکتا رہے۔ گڑھے کی درزوں کو اچھی طرح بند کرکے گڑھے کے چاروں طرف اور اوپر کی طرف اُپلے چُن کر آگ لگائیں۔ آگ کی حرارت سے دواؤں کا تیل نکلکر مٹکہ کے سوراخوں کے ذریعہ پیالہ میں ٹپکے گا۔ آگ کے سرد ہونے پر باہستگی مٹی علحدہ کرکے برتن کو علحدہ کریں، اور

نیچے کے پیالے سے جمع شدہ تیل کام میں لائیں +

اگر مذکورہ بالا ترکیب میں گڑھے کے دونوں طرف اس طرح سوراخ کردیں کہ تیل ٹپکتا ہوا نظر آئے تو بہتر ہے۔ جب تیل کا ٹپکنا بند ہوجائے، اُس وقت آگ علیحدہ کردیں +



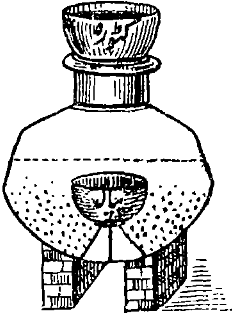
طریق دیگر: ایک بڑا گھڑا توڑ کر اُس کا پیندا علیحدہ کردیں، اور صرف اوپر کا حصّہ اوندھا کر کے چولھے پر رکھیں، اور گردن کے مقام پر دوا کا برتن جس کے پیندے میں سوراخ ہوں، رکھکر درزوں کو گل حکمت سے مضبوط کردیں، اور چولھے میں گھڑے کی گردن کے مقابل سوراخوں کے نیچے پیالہ رکھیں، اور برتن کے اوپر پیندا علیحدہ کئے ہوئے گھڑے میں برتن کے چاروں طرف اور اوپر اُپلے رکھکر آگ لگا دیں۔ آگ کی گرمی کے باعث دوا سے تیل نکلکر نیچے پیالہ میں جمع ہوگا۔ تیل کے صیح طور پر پیالہ میں گرنے کے واسطے سوراخوں کے اندر تار رکھدیتے ہیں۔ انکے ذریعہ سے تیل سیدھا پیالہ میں گرتا ہے +

طریق دیگر: ایک بڑا گھڑا لیکر اسکے پہلو میں سوراخ کریں، اور دواؤں کو آتشی شیشی میں ڈالکر اسکی گردن اس سوراخ سے باہر کی طرف اس ترکیب سے نکالیں کہ اُس کا رُخ نیچے کی طرف رہے، تاکہ اُس سے جو تیل ٹپکے، وہ اسکے عین نیچے رکھے ہوئے پیالہ میں ٹپکتا رہے، اور شیشی کی گردن اور گھڑے کے مقام وصل کو اچھی طرح گل حکمت کرکے گھڑے کے خالی حصّے میں ریگ بھردیں، اور چولھے پر رکھکر نیچے آگ جلائیں۔ ریگ کے گرم ہونے سے شیشی کی ادویہ کو حرارت پہونچے گی اور روغن ٹپکے گا +

گرگہ جنتر

گرگہ جنتر اس جنتر کے ذریعہ زیادہ تر تیل نکالا جاتا ہے، اگرچہ اس سے عرق بھی نکالا جاسکتا ہے۔ اسکی ترکیب یہ ہے کہ ایک مٹی کی ہانڈی، یا تانبے کا دیگچہ لیکر اُس کے اندر ایک اینٹ یا سہ پایہ رکھ کر اُسکے اوپر چینی کا پیالہ رکھیں، اور اینٹ کے چاروں طرف ادویہ، جن کا تیل نکالنا ہے، نیم کوب کرکے ڈال دیں (یا چینی کے پیالہ کو تاروں سے باندھکر دیگچہ کے وسط میں لٹکا دیا جائے، اور تار کا اخیر سرا گلے میں باندھ دیا جائے) اور دیگچہ کے مُنہ پر ایک برتن، جس کا پیندا محدب ہو، رکھ کر درزوں کو اچھی طرح بند کردیں، اور دیگچہ کو چولہے پر رکھکر نیچے آگ جلائیں، اور اوپر کے برتن میں سرد پانی بھر دیں۔ ادویہ سے بخارات اٹھکر اور اوپر کے برتن سے لگ کر تیل یا عرق کی صورت میں چینی کے پیالہ میں گرینگے۔

تصویر گرگہ جنتر



طریق دیگر: ایک دیگچہ میں نصف تک پانی بھر کر چولہے پر رکھتے ہیں، اور دیگچہ کے مُنہ پر ایک مضبوط کپڑا باندھکر اُس کے اوپر نیم کوب ادویہ پھیلا دیتے ہیں، اور اس کے اوپر ایک کٹورہ اوندھا کرکے رکھدیتے ہیں، تاکہ کٹورے کے دباؤ سے کپڑے پر دباؤ رہتا ہے، اور بخارات کے زور سے کپڑا پھٹنے نہ پائے۔ تھوڑی دیر بعد کٹورہ اٹھاکر کپڑا اٹھالیتے اور پوٹلی بناکر گرم گرم کسی لکڑی کے شکنجہ میں نچوڑتے ہیں۔ اس طرح چند بار کرنے سے ادویہ کا تمام تیل نکل آتا ہے۔ اس میں جو تھوڑا بہت پانی ہوتا ہے، اُس کو نرم آگ پر رکھکر خشک کرلیتے ہیں، یا تیل کو آہستگی سے علیحدہ کرلیتے ہیں۔ نیچے پانی رہ جاتا ہے۔

گرگہ جنتر دوسرے طریقوں سے بھی بنایا جاتا ہے، جو زیادہ تر عرق کشید کرنے کے کام آتا ہے۔

جل جنتر

جل جنتر اِس جنتر سے دوا رکا تیل نکالنے یا کسی دوا کو قایم النار کرنے کے واسطے زیادہ تر اہل کیمیا کام لیتے ہیں۔ اِسکی ترکیب یہ ہے کہ ایک لوہے کی کڑاہی میں دوا ڈال کر اسپر ایک کٹورہ اوندھا کرکے رکھ دیتے ہیں۔ کٹورہ اور کڑاہی کے مقام وصل کو ایک خاص مصالحہ سے، جس کا نام جلمندرہ ہے، خوب اچھی طرح مضبوط بنا دیتے ہیں۔ اِسکے بعد کڑاہی کو پانی سے بھر کر نیچے آگ جلاتے ہیں۔ ایک خاص وقت تک یہ عمل کرنے سے دوا قائم النار یا تیل ہوجاتی ہے۔ پھر پانی کو کڑاہی سے نکالکر کٹورے کو اُکھیڑتے ہیں، اور تیل یا قائم النار دوا لیکر کام میں لاتے ہیں ٭

جل جنتر کا زیادہ دار و مدار جلمندرہ پر ہے۔ جلمندرہ ایسے مصالحہ سے بنایا جائے، جس سے پانی اندر، دوا تک نہ گھُس سکے ٭

جلمندرہ ایک خاص قسم کا مصالحہ ہے، جو بذریعہ جل جنتر کسی دوا کا تیل نکالنے یا قائم النار کرنے کے واسطے پیالہ اور کڑاہی کے مقام وصل کو جوڑنے کے لئے بنایا جاتا ہے، جس کی وجہ سے پانی دوا تک نہیں گھس سکتا۔ اِسی وجہ سے اِسکو جلمندرہ یعنی پانی کو بند کرنے والا کہتے ہیں۔ یہ مصالحہ کئی ترکیبوں سے تیار کیا جاتا ہے:

(۱) بہروزہ کو گرم پانی میں ڈال کر جوش دیں، تاکہ وہ سخت ہوجائے۔ بعدہٗ اُسکو ٹکڑے ٹکڑے کریں۔ پھر سفیدہ قلعی، توتیائے سبز، برادہ سیسہ، پارہ، ہموزن کھرل میں ڈالکر تھوڑا تھوڑا بہروزہ ڈالتے اور کھرل کرتے جائیں۔ کھرل نہایت زور سے کریں، تاکہ یہ موم کے مانند نرم ہوجائے۔ پھر اسکو اہرن پر رکھکر ہتھوڑے سے اِس قدر کوٹیں کہ یہ نرم اور لیسدار ہوجائے۔ اب اِس کی بتی بناکر کٹورے کے گرداگرد رکھدیں۔ یہ آگ کی گرمی سے پیالہ اور کڑاہی کے مقام میں چمٹ جائیگا، اور پانی ڈالنے سے ایسا سخت ہوجائیگا کہ پانی بالکل اندر نفوذ نہیں کرسکیگا۔ جب کام ہوچکے، تو اس کو جدا کرکے رکھ لیں، اور بوقت ضرورت پھر بدستور استعمال میں لائیں۔ بعض آدمی اس کا کڑا بنا کر ہاتھ میں پہن لیتے ہیں، اور جس وقت ضرورت ہوتی ہے، کام میں لاتے ہیں۔ اسی کو کڑا جلمندل بھی کہتے ہیں ٭

(۲) جلمندرہ کی دوسری ترکیب یہ ہے کہ پنیر تازہ لیکر رقیق ورق بنائیں اور ایک ہموار پتھر پر آنکو بچھا چونہ باریک شدہ بچھا کر اوپر اسکے اوپر پنیر کے ورق علٰحدہ

علیحدہ رکھکر وہی چونہ اس قدر چھڑکیں کہ سب ورق چھپ جائیں، اور پھر ان کے اوپر ایک ہموار وزنی پتھر رکھکر دس روز تک دھوپ میں رکھیں، تاکہ پنیر کی تمام دُہنیت دور ہو جائے۔ اسکے بعد پانی سے دھوئیں، اور دوبارہ نیچے اوپر چونہ دیکر بدستور دو پتھروں کے درمیان ایک ہفتہ تک رکھیں۔ اگر ابھی دہنیت باقی ہو، تو پانی اور نمک کے ساتھ دیگچہ میں جوشدیں، تاکہ جو دہنیت باقی ہو، وہ پانی پر آجائے۔ اسکے بعد خشک کرکے باریک پیس لیں، اور گرد وغبار سے محفوظ صاف شیشہ میں رکھیں، بوقت ضرورت سفیدی بیضہ مرغ ایک شیشہ میں ڈالکر حرکت اسقدر دیں کہ تمام سفیدی جھاگدار ہو جائے۔ اس کے بعد تھوڑی دیر رکھ چھوڑیں، تاکہ وہ صاف پانی بن جائے۔ بعدہٗ پنیر باریک شدہ بقدر ضرورت کھرل میں ڈالکر تھوڑا تھوڑا سفیدۂ بیضہ کا پانی ڈالکر کھرل کریں۔ جب بخوبی حل ہو جائے، اور کھرل سے بتہ چپکنے لگے تو چونہ کا صاف شفاف پانی قطرہ قطرہ ڈالکر ملائیں، تاکہ اس کا قوام جوڑنے کے قابل ہو جائے۔ اس سے نہایت عمدہ جلسندرہ تیار ہو جاتا ہے اور اس کے ذریعہ ٹوٹے ہوئے شیشے یا پتھر جوڑے جاسکتے ہیں +

(۳) برادہ سیسہ حسب ضرورت لیکر اس میں شیر برگد بقدر ضرورت ڈالکر اسقدر رگڑیں کہ موم کے مانند ہو جائے، پھر اسکی بتی بنا کر بطریق اوّل استعمال کریں۔

(۴) ماش کے آٹے اور سفیدی بیضہ سے بھی نہایت عمدہ جلسندرہ بنایا جاتا ہے، اس سے بھی پانی کٹورے کے اندر نہیں گھستا +

جلسندرہ کی مذکورہ بالا ترکیبوں کے علاوہ روغن سندروس سے بھی جلسندرہ کا کام لیتے ہیں۔ اسکو زیادہ سخت کرنے کے واسطے چونا ملاکر بتی کے مانند بنا لیتے اور کٹورہ کے گرد لگاتے ہیں +

خاص خاص روغن

روغن پھلانواں پھلانوے کی ٹوپیاں دور کرکے ایک ہانڈی میں بھریں، اور ہانڈی کے پیندے میں سوراخ کرکے اس کے منہ پر سرپوش رکھکر مٹی سے منہ بند کر دیں، اور زمین میں ایک بڑا گڑھا کھود کر اس میں ایک چھوٹا گڑھا کھودیں، اور اس چھوٹے گڑھے میں چینی کا پیالہ رکھدیں۔ چھوٹے گڑھے کے اوپر ہانڈی رکھکر گیلی مٹی سے اس کے کنارے بند کر دیں۔ پھر اس کے

اوپر جنگلی اپلے بھر کر آگ جلائیں، تاکہ گرمی پاکر بھلانوے کا روغن ہانڈی کے سوراخ سے چینی کے برتن میں ٹپک آئے (اگر ہانڈی کے سوراخ میں ایک لوہے کا تار اتنا بڑا کہ پیالہ میں پہونچے، لگائیں تو بہتر ہے کیونکہ اس کے ذریعہ نہایت عمدگی سے روغن نکلے گا) سرد ہونے کے بعد ہانڈی کو آہستہ سے ہٹا کر پیالہ سے روغن نکال لیں +

روغن بھلانوہ کو کسی مصلح دوا کے ہمراہ استعمال کرنا چاہئے۔ ورنہ اس کے استعمال سے ورم اور دانے پیدا ہو جاتے ہیں +

مذکورہ بالا ترکیب کے علاوہ آتشی شیشی کے ذریعہ بھی روغن بھلانوہ نکالا جاسکتا ہے +

روغن بیضہ

انڈے سے روغن نکالنے کی چند ترکیبیں ہیں:

(۱) انڈوں کو جوش دیکر اور زردی نکال کر تانبے کے برتن میں رکھیں، اور آگ پر خوب بریاں کریں، بعدہٗ کپڑے میں رکھکر روغن نچوڑ لیں +

(۲) انڈوں کو جوش دیکر زردی علیحدہ کریں۔ بعدہٗ سب زردیوں کو ہاتھ سے خوب اچھی طرح ملکر فی زردی ایک ماشہ نوشادر معدنی سفوف کرکے ملا دیں۔ پھر اس کو ایک آتشی شیشی میں بھر کر اس پر گل حکمت کریں، اور انہیں سینکیں[1] لگائیں، اور ایک ٹھیکرے میں سوراخ کرکے اس بات شیشی کی گردن نکال کر چولہے پر رکھیں۔ شیشی کے منہ کے نیچے چینی کا پیالہ رکھیں۔ شیشی کے اوپر ٹھیکرے میں اپلوں (جنگلی اپلوں) کی آگ جلائیں، تاکہ گرمی پاکر انڈوں کی زردی سے روغن نکل نکل کر پیالہ میں جمع ہو۔ پیالہ سے جمع شدہ روغن لیکر شیشی میں رکھیں +

(۳) انڈا جوش دیکر اور زردی نکال کر ایک برتن میں رکھیں یا پھر نرم آگ پر یا سخت دھوپ میں رکھیں، اور جس طرف انڈا ہو، اُدھر ذرا بلند رکھیں، اور زردی کو چمچہ سے دباتے رہیں۔ روغن برتن میں بہہ کر جمع ہوتا جائے گا +

روغن گندم

روغن گندم نکالنے کا ایک طریقہ یہ ہے کہ اسکو ایک شب اس قدر پانی میں تر رکھیں کہ تمام پانی اس میں جذب ہو جائے اس کے بعد آتشی شیشی کے ذریعہ روغن ٹپکائیں +

---

[1] باریک تنکوں کو سینکیں کہتے ہیں، مثلاً جھاڑو کی سینکیں +

دوسرا طریقہ یہ ہے کہ گرم اہرن[1] پر داتے رکھکر ہتھوڑے کو گرم کرکے اس سے دبائیں۔ دبانے سے جو روغن جدا ہو، اُس کو علیحدہ کرتے جائیں +
داد، کلف، وغیرہ پر اکثر اوقات اسی طرح روغن نکال کر لگایا جاتا ہے +

روغن مصطگی روغن مصطگی بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ روغن زیتون پانچ حصے لیکر ایک شیشی میں رکھیں، اور مصطگی ایک حصہ شیشی کے اندر ڈالکر اور بوتل کے منہ پر ڈاٹ لگا کر ایک دیگچی میں سیدھا رکھیں۔ دیگچی کسی طرف خم نہ ہونے پائے۔ بعدازاں دیگچی میں اسقدر پانی ڈالیں کہ جوش کی حالت میں شیشی کے اوپر نہ آئے۔ پس جوش دیں۔ جب مصطگی روغن میں حل ہوجائے اُس وقت اسے باہر نکال لیں +

اگرچہ روغن کنجد میں بھی اسی طرح مصطگی ڈال کر روغن مصطگی تیار کرسکتے ہیں، لیکن مذکورہ بالا ترکیب سے روغن مصطگی نہایت نفیس اور مفید تیار ہوتا ہے +

روغن مورچہ کلاں روغن چنبیلی ۵ تولہ ایک شیشی میں ڈالکر قبرستان کے بڑے بڑے سو چیونٹے اس میں ڈالکر چالیس روز آفتاب میں رکھیں۔ اس کے بعد چھان کر رکھیں۔ روغن مورچہ تیار ہے +

روغن موم نکالنے کا طریقہ تیزاب نکالنے کے مانند ہے، مگر اس میں ہانڈی کے بجائے گھڑا وصل کرنا چاہئیے، اور بجائے ترچھا رکھنے کے برابر رکھنا چاہئیے۔ لیکن روغن موم نکالنے میں موم کے ساتھ نمک سانبھر باریک پیسکر کے نیچے بچھا دینا چاہئیے +

روغن موم نکالنے کا ایک عمدہ طریقہ یہ بھی ہے کہ آتشی شیشی کو گل حکمت کرکے خشک کرلیں، اور اس کے اندر موم کے ہمراہ ریگ یا نمک سانبھر بھردیں، اور شیشی کو چولہے پر رکھ کر اس کے نیچے نرم آنچ کریں، اور شیشی کے منہ پر شیشہ کی انبیق (جو عرق نکالنے کی انبیق کے مانند ہوتی ہے) لگا کر اس کو خوب اچھی طرح آٹے سے مضبوط کرکے اس کے باریک منہ کے سامنے چینی کا ظرف رکھیں، تاکہ اس میں روغن ٹپکے۔ جب روغن کا آنا موقوف ہوجائے تو شیشی کو اُتار لیں +

روغن بہروزہ نکالنے کا طریقہ روغن موم کے مانند ہے، مگر بہروزہ کے ہمراہ ریگ یا

[1] اہرن: وہ بڑا لوہا جس پر لوہار گرم لوہے کو رکھکر ہتھوڑوں سے پیٹا کرتے ہیں +

یا آم کی لکڑی کی راکھ ملا کر روغن کشید کرنا چاہئے +

روغن نخود یا دیگر غلوں کے روغن نکالنے کا طریقہ روغن گندم کے مانند ہے +

طلاء (روغن طلاء)

یہاں اُس روغن (روغن طلاء) کا ذکر کیا جاتا ہے، جو بہ طریق پتال جنتر کشید کیا جاتا، اور عضو خاص پر طلاء کیا جاتا ہے +

عضو خاص پہ طلاء کرنے کے لئے عموماً مندرجہ ذیل طریقہ پر روغن کشید کیا جاتا ہے:

خشک دواؤں کو کوٹ چھان کر اگر کوئی روغن نسخہ میں ہو تو اُسے ملا کر کھرل کر کے اور بڑی بڑی گولیاں بنا کر پتال جنتر کے ذریعہ روغن کشید کر لیں، جس کا ذکر او پر تفصیل سے ہو چکا ہے +

اگر نسخہ میں کوئی روغن نہ ہو، تو بعض ادویات بقدر ضرورت پانی میں گولیاں بنا کر خشک کر کے روغن کشید کیا جاتا ہے +

اگر طلاء کے اندر سم الفار، اور ہڑتال جیسی ادویہ ہوں، تو روغن کشید کرنے میں احتیاط رکھیں کہ ان ادویہ کا کوئی جزو روغن میں نہ جائے +

طلاء کشید کرنے کے واسطے نہایت نرم آنچ ہونی چاہئے تاکہ ادویہ کے جل جانے کی وجہ سے طلاء خراب نہ ہو جائے +

بعض طلاء سادہ طور پر اس طرح تیار کئے جاتے ہیں کہ ادویہ کو باریک کوٹ چھان کر کسی روغن یا گھی میں ملا لیتے ہیں +

تیزاب (حامض)

حامض (ترش): تیزاب کا نام اس وجہ سے رکھا گیا ہے کہ دنیا کی ہر ترش چیز تیزاب ہے، اور کوئی تیزاب ترشی سے خالی نہیں، خواہ وہ نباتی ہو یا حیوانی، یا جمادی، تیزاب اور کھار (بورق: قلی) باہم دشمن اور ضد ہیں +

دودھ جب دہی ہو کر ترش ہو جاتا ہے، تو اس کے معنے یہ ہیں کہ اس کے اندر تیزاب (حامض لبنی: تیزاب شیر) پیدا ہو جاتا ہے۔ املی، انار ترش، سیب ترش، لیموں کاغذی، اسی طرح دوسرے کھٹے پھلوں

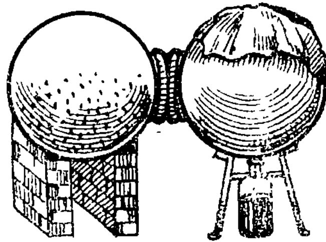
ہیں ترشی اسلئے پائی جاتی ہے کہ ان کے جوہر میں ایک ترش مادہ پایا جاتا ہے، جو تحلیل کے ذرائع سے الگ بھی کیا جا سکتا ہے۔ وہی کا تیزاب اگر حیوانی ہے، تو ان پھلوں کا ترش جوہر نباتی۔ لیکن گندھک کا تیزاب جمادی تیزاب ہے ؛

بہت سی چیزیں جب سڑتی گلتی ہیں، تو ان میں استحالہ کے بعد تیزاب پیدا ہو جاتا ہے۔ چنانچہ سرکہ اسی کی ایک مثال ہے ؛

بعض تیزابات فطرۃً ازخود پیدا ہوا کرتے ہیں، جس میں انسانی صنعت وعملیت کو کوئی دخل نہیں، اور بعض تیزابات انسان اپنی صنعت سے کارخانوں میں بناتا ہے، جو قدرت کے کارخانہ میں ازخود بھی طبعی ترکیب و تحلیل کے ذریعہ بنا کرتے ہیں ؛

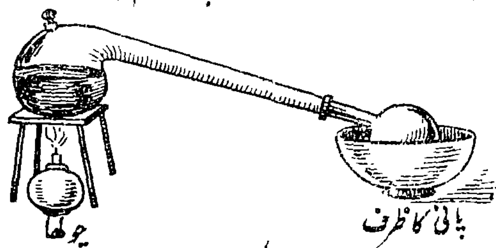
بعض تیزابات تصعید کے طور پر بنتے ہیں، جس کی دو شکلیں درج کی جاتی ہیں :

تیزاب کشید کرنے کا طریقہ دواؤں کو نیمکوب کر کے گھڑے میں رکھیں، اس کے منہ پر ایک ہانڈی یا گھڑا جسکا منہ رگڑ کر گھڑے کے منہ کے برابر کیا گیا ہو، رکھ کر درزوں کو آٹے سے خوب اچھی طرح وصل کر دیں۔ بعد ازاں دوا والے گھڑے کو چولھے پر ترچھا رکھکر آنچ کر دیں، اور ہانڈی یا دوسرے گھڑے کو ایسی چیز پر رکھیں جو چولھے کے مانند ہو۔ اس ہانڈی کو پانی سے بھگوئے ہوئے کپڑے سے ٹھنڈا کریں، اور اس کے پہلو میں ایک سوراخ کر کے اُس سوراخ سے ایک شیشی کا منہ ملا کر رکھدیں، تاکہ اُس میں تیزاب ٹپکتا رہے ؛



دوسری ترکیب یہ ہے کہ دو آتشی شیشیاں لیکر ایک شیشی میں دوا ڈالیں، اور اُس کے منہ میں دوسری شیشی کا منہ داخل کریں۔ پھر دوا کی شیشی کو چولھے پر رکھکر اس کے نیچے آگ جلائیں، اور دوسری شیشی کو پانی

پانی سے بھری ہوئی ناند میں رکھیں۔ جب پانی گرم ہوجائے تو تبدیل کر دیا کریں۔



ست (عصارہ: جوہر)

سَت ایک ہندی لفظ ہے، جس کا اطلاق بہت ہی عام اور وسیع ہے گاہے عصارہ اور رُب کو بھی ست کہا جاتا ہے، اور گاہے کسی دوا کے جوہر کو، جو دوسرے جوہر (فضلہ: پھوک) کے مقابلہ میں فعال اور مؤثر ہو۔

انہی مختلف اصطلاحات کے لحاظ سے ست بنانے کے طریقے مختلف ہیں مثلاً نچوڑ کر اور خشک کر کے عصارہ بنانا، بذریعہ تصعید جوہر اڑانا، وغیرہ۔

بطریق عصارہ | ست گاہے لکڑی، جڑ، پتوں، شاخوں، اور دیگر نباتی اجزاء سے اس طرح بنایا جاتا ہے کہ یہ اگر تر ہیں، تو انکو کچل کر ان کا پانی حاصل کیا جاتا ہے، اور پھر بہ طریقہ عصارہ و رُب حرارت پہونچا کر خشک کر لیا جاتا ہے۔

اور اگر خشک ہیں، تو پانی وغیرہ میں بھگو کر اچھی طرح ملیں، اور جو پانی حاصل ہو، اُسے کپڑے میں چھانکر حسب دستور مذکور حرارت پہونچا کر خشک کریں۔

بعض اوقات ست غسل و تصویل (دھونے اور نتھارنے) کے طور پر بنتا ہے، جیسا کہ بازاری سَت گلو بنایا جاتا ہے۔ اس کے بنانے کی صورت یہ ہے کہ لکڑی، یا جڑ، یا کوئی نباتی جز اگر تر ہے، تو اسکو کچل کر پانی حاصل کریں، اور اگر وہ خشک ہے، تو اسکو پانی میں بھگو کر اور اچھی طرح ملکر اس کا پانی حاصل کریں۔ پھر اس پانی کو کپڑے میں چھانکر کسی برتن میں رکھیں۔ جب تلچھٹ تہ نشین ہوجائے، اور پانی نتھر جائے، تو اس پانی کو بتی کے ذریعہ (جر علقی کے ذریعہ) مقطر کر لیں۔ اس تقطیر کے بعد جو باریک اجزاء راسب ہوں، اُن کو دھوپ میں رکھ کر، یا کسی دوسرے طریقے پر حرارت پہونچا کر، خشک کر لیں۔

گلو کا بازاری ست، جو اس طریقے سے نکالا جاتا ہے، وہ دراصل گلو کا "نشاستہ" ہوتا ہے، اور اس کے مفید اور مؤثر اجزاء، جو مزہ میں کڑوے ہوتے ہیں، وہ پانی میں حل ہو کر، پانی کے ساتھ ضائع ہوجاتے ہیں۔

لہذا اگر گلو کا ست (رُبِ گلو) ذیل کے طریقہ سے نکالیں تو بہتر ہے:
گلو کو کوٹ کر پانی میں ایک شبانہ روز بھگوئے رکھیں۔ بعدہٗ ہاتھوں سے خوب ملکر پانی چھان لیں، اور اس کڑوے پانی کو برتن میں ڈال کر آگ پر پکائیں، یہانتک کہ پانی جلکر مثل رُب کے غلیظ ہو جائے۔ پھر اسکو خشک کرکے رکھیں۔ اس کو ست گلو آتشی کہتے ہیں، یہ ایک واقعی مؤثر چیز ہو گی۔

ست لوبان جوہر لوبان کو کہتے ہیں، جو بصورت تصعید حاصل کیا جاتا ہے۔

ست بہروزہ اور ست سلاجیت دراصل بہروزہ مصفیٰ اور سلاجیت مصفیٰ کے نام ہیں، اور غلط نام ہیں۔

قوامی ادویہ

"قوامی ادویہ" سے مراد وہ دوائیں ہیں، جو شکر، یا شہد وغیرہ کے قوام میں بنائی جاتی ہیں، مثلاً شربت، سکنجبین، معاجین، جوارشات، اطریفل، لعوق، مربّے وغیرہ۔
اس ذیل میں پہلے قوام کے چند عام احکام بیان کئے جاتے ہیں:

قوام

بعض ادویہ کا قوام نسبتہً گاڑھا رکھا جاتا ہے، اور بعض کا نسبتہً پتلا۔
اسی طرح شکر، کھانڈ، شہد، گڑ، اور ترنجبین و شیرخشت، الغرض مختلف چیزوں کے قوام بنائے جاتے ہیں، اسلئے ان کے مختلف احکام ہیں:

شہد کا قوام شہد کا قوام بنانا ہو تو پہلے اسے چھان لینا چاہیے، تاکہ مکھیوں اور تنکوں وغیرہ سے وہ صاف ہو جائے۔
اسکے بعد قلعی دار دیگچی میں ڈال کر آگ پر جوش دیں۔ جب پہلے کف آنے لگیں تو ان کو چمچے سے علیحدہ کرتے جائیں۔ اس کے بعد آگ سے نیچے اتار کر دوا ملائیں۔

کھانڈ کا قوام کھانڈ سے یہاں مراد دیسی شکر ہے، جو زیادہ صاف اور دانہ دار نہیں ہوتی۔ کھانڈ کو پہلے بقدر ضرورت پانی میں خوب اچھی طرح گھول کر چھانیں، تاکہ تنکوں وغیرہ سے صاف ہو جائے۔ اس کے بعد چند دقیقہ (منٹ) رکھ چھوڑ دیں، تاکہ مٹی کے

اجزا رتہ نشین ہوجائیں ۔ بعدہٗ اوپر سے نتھار کر اور قلعی دار دیگچی میں ڈالکر پکائیں ۔ جو جھاگ اوپر نمودار ہوں، اُن کو چمچہ سے علیحدہ کرتے جائیں ۔اگر شربت کا قوام بنانا ہو تو اسے قدرے رقیق رکھیں، اور اگر معجون کا قوام بنانا ہو تو کسی قدر غلیظ بنائیں[1]، اور اگر خمیرہ کا قوام بنانا ہو تو اس کو معجون کے قوام سے غلیظ بنائیں، اور جو دوائیں بعد میں ملانی ہوں قوام کو آگ سے نیچے اُتار کر ملائیں ۔

مصری کا قوام

بنانے کے واسطے اُسے پانی کے ہمراہ آگ پر رکھیں۔ اسکے محلول کو چھاننے کی ضرورت نہیں، اس کے بعد پکا کر مثل کھانڈ کے قوام بنائیں ۔

قند کا قوام

دانہ دار قند کا قوام بنانا ہو تو اُسکو بقدر ضرورت پانی کے ہمراہ آگ پر رکھکر مثل کھانڈ کے قوام بنائیں، مگر اُسکو چھاننے کی ضرورت نہیں ۔

بورہ کا قوام

بورہ یعنی کھانڈ مصفّٰے کو پانی میں حل کر کے چھاننے کی ضرورت نہیں۔ آگ پر رکھکر بدستور قوام بنائیں ۔

قند سیاہ

قند سیاہ (یعنی) گُڑ کو ٹکڑے ٹکڑے کر کے بقدر ضرورت پانی کے ہمراہ آگ پر پگھلائیں۔ جب گُڑ خوب اچھی طرح پانی میں حل ہوجائے اُس وقت آگ سے نیچے اُتار کر چھانیں، اور کچھ دیر رکھ چھوڑیں۔ بعدازاں ستھرا ہوا محلول لیکر آگ پر پکائیں۔ جو میل اوپر آئے اُس کو چمچہ سے اُتارتے جائیں، یہانتک کہ خوب صاف ہوجائے۔ اگر زیادہ صاف بنانا ہو تو اثنائے جوش میں دودھ کی لسی کا چھینٹا دیتے رہیں۔ جب قوام بنجائے، تو آگ سے اُتار کر اور دوا ملاکر رکھیں ۔

شکر سُرخ کا قوام

شکر سُرخ کا قوام بھی مثل گُڑ کے صاف کر کے بنانا چاہیئے ۔

ترنجبین کا قوام

ترنجبین کا قوام علیحدہ بہت کم بنایا جاتا ہے، بلکہ اکثر اُسکو شہد، یا کھانڈ یا مصری کے ہمراہ ملاکر قوام بناتے ہیں ۔

ترنجبین کو پہلے پانی میں حل کر کے چھان لیں، اور رکھ چھوڑیں تاکہ مٹی وغیرہ تہ نشین ہوجائے۔ اُس کے بعد ستھرا ہوا محلول لیکر شہد، یا کھانڈ یا مصری

[1] اسکے بعد خشک دوائیں شامل کریں۔ جس سے یہ قوام اور بھی غلیظ ہوجائیگا ۔

میں سے جو چیز ملانی ہو ملاکر بدستور قوام بنائیں۔ اگر شہد یا کھانڈ ملانا ہو تو اُس کو حل کرکے دوبارہ چھان لینا چاہیے ÷

قوام کی پہچان

قوام کی پہچان بار بار کے تجربے اور مہارت پر منحصر ہے۔ یہ ایک عملی کام ہے، جو کتب کے محض مطالعہ سے ہرگز حاصل نہیں ہو سکتا ÷

شربت: اگر شربت بنانا ہو تو اس کے قوام کو قوام کا پہلا درجہ سمجھنا چاہیے۔ جس وقت قوام کا ایک قطرہ چپکنے لگے، یا چمچے سے قوام کو ذرا اٹھا کر ڈالنے سے آخری قطرے سے تار ظاہر ہو تو سمجھ لینا چاہیے کہ اب شربت کا قوام بن گیا ہے۔ فوراً آگ سے علیحدہ کر لینا چاہیے ÷

معجون: معجون کا قوام شربت کے قوام سے غلیظ ہونا چاہیے اور **خمیرہ** کا معجون سے زیادہ غلیظ بنانا چاہیے ÷

قوام کے واسطے آگ معتدل ہونی چاہیے، اور خاصکر قوام کے آخر میں جبکہ قوام تیار ہونے لگے تو آگ ہلکی کر دینی چاہیے، کیونکہ تیز آگ سے قوام کے جل جانے کا خوف ہے۔ اگر قوام جل گیا تو پھر وہ بالکل ناکارہ ہو جائیگا ÷

جس وقت قوام بن جائے اُس وقت خاص طور پر احتیاط کریں کہ باہر سے کچھ پانی کا ایک قطرہ بھی نہ پڑنے پائے، کیونکہ اس سے قوام جلد خراب ہو جاتا ہے ÷

جبکہ قوام میں سپستاں، بہدانہ، و غیرہ جیسی لعاب دار اشیاء کا لعاب شامل ہو، (جیسا کہ شربت ولعوق میں ہوا کرتا ہے) تو اس صورت میں قوام بنانے میں مغالطہ سے بچنا چاہیے، کیونکہ لعاب کی وجہ سے قوام کی علامت جلد ظاہر ہونے لگتی ہے ÷

جبکہ شہد کے ہمراہ کوئی دوسری چیز (شکر، نبات وغیرہ کی قسم سے) ملاکر قوام بنانا ہو تو تھوڑا سا پانی بھی ملا لینا چاہیے ÷

شربت

شربت اُس سیّال شیریں مرکب کو کہتے ہیں جو میوہ جات کے پانی (مثلاً آب انگور، آب انار، آب سیب وغیرہ) یا ادویہ کے خیسانده یا جوشانده سے بنایا جاتا، اور قند سفید یا مصری وغیرہ ملاکر قوام بنا دیا جاتا ہے ÷

شربت بنانے سے یہ فائدہ ہوتا ہے کہ شکر کے قوام کی وجہ سے متعفن ہونے والی اور بگڑنے والی چیزیں (مثلاً تازہ میوہ جات کے رس اور ادویہ کے خیساندے و جوشاندے) بگڑنے سے محفوظ ہو جاتے ہیں۔ نیز ادویہ کی قوتیں شیرہ میں اور قابل حل مادہ میں معلق رہتی ہیں، اسلئے بدمزہ چیزوں کی بدمزگی کی بھی بہت حد تک اصلاح ہو جاتی ہے۔ شربت کی شکل میں جو ادویہ قوام کے اندر محلول یا معلق ہوتی ہیں، ان کے استعمال میں بھی سہولت ہے کہ پانی یا عرق میں ملایا، اور پلا دیا +

میوہ جات کا شربت اگر شربت میوہ جات آبدار (مثلاً انگور، انار، سیب وغیرہ) کا بنانا ہو تو ان کا رس (پانی) نکال کر اس سے اڑہائی تین گنی شیرینی ملاکر شربت کا قوام بنائیں +

اگر ایسے میوہ جات کا شربت بنانا ہو، جنکو نچوڑنے سے پانی نہیں نکلتا، وہ اگر ترش ہوں، مثلاً آلو بخارا، املی، زرشک وغیرہ تو انکو پانی میں بھگو کر اور مل کر چھان لیں۔ پھر اس میں شیرینی ملاکر شربت بنائیں۔ اور اگر میوے شیریں ہیں، مثلاً عناب، انجیر، وغیرہ تو ان کو پانی میں جوش دیکر چھان لیں۔ پھر اس میں شیرینی ملاکر شربت کا قوام بنائیں +

خشک ادویہ کا شربت اگر خشک ادویہ سے شربت بنانا ہو تو ادویہ کو آٹھ گنے یا دس گنے پانی میں رات کے وقت بھگو رکھیں، اور صبح کے وقت جوش دیں۔ جب تیسرا حصہ پانی باقی رہے، تو خفیف طور پر ملکر چھان لیں، اور دو چند سہ چند یا کم و بیش شیرینی ملاکر شربت کا قوام بنائیں +

قوام شربت شربت کا قوام جس قدر گاڑھا ہوگا اسی قدر زیادہ عرصہ تک خراب نہ ہوگا +

شربت کے قوام کے پختہ ہونے کی علامت یہ ہے کہ قوام کا ایک دو قطرہ علیحدہ کرکے انگلی سے اٹھائیں۔ اگر اس میں سے تار نکلیں تو سمجھ لیں کہ قوام پختہ ہو گیا ہے +

پختہ قوام کی ایک علامت یہ بھی ہے کہ اس کا قطرہ جہاں گرایا جاتا ہے وہ گول رہتا ہے، پھیلتا نہیں +

بعض شربتوں میں قند سفید یا مصری کے ہمراہ شیرخشت، شہد، یا ترنجبین ملاکر قوام کیا جاتا ہے۔ لیکن ترنجبین کو پہلے ادویہ کے پانی، یا جوشاندہ یا خیساندہ میں حل کرکے چھان لینا چاہیئے، تاکہ کانٹوں اور تنکوں سے صاف ہو جائے۔ پھر آگ پر پکاکر قوام تیار کرنا چاہیئے۔ اسی طرح جب شربت کی ترکیب میں

شہد ہو تو اُس کو چھان کر شامل کرنا چاہیے، تاکہ مکھیوں اور تنکوں وغیرہ سے صاف ہو جائے +

شربت بنانے میں اگرچہ عموماً ادویہ کے پانی یا جوشاندہ یا خیساندہ میں دوچند یا سہ چند قند سفید یا مصری ملاکر قوام بنایا جاتا ہے، لیکن بعض شربتوں میں اس کی مقدار کم و بیش بھی ہوتی ہے +

اگر شربت میں کتیرا، دم الاخوین، وغیرہ جیسی حل نہ ہونے والی دوائیں ملانی ہوں تو ان کو شربت کا قوام تیار ہونے پر نیچے اُتار کر اور بہت باریک پیس کر ملانا چاہیے +

ظرف شربت | جس برتن میں شربت رکھا ہو اُسے بالکل خشک ہونا چاہیے اگر ذرا بھی نمی ہوگی تو اُس میں بہت جلد پھپھوندی لگ جانے اور خراب ہونے کا اندیشہ ہے +

شربت رکھنے کیلئے دھات کے برتن نہ ہونے چاہئیں، اس کے لئے شیشے یا چینی کے برتن بہتر ہوتے ہیں +

شربت کے پک جانے کے بعد کسی قسم کی رطوبت یا پانی کا قطرہ نہ ملنا چاہیے ورنہ بہت جلد بگڑ جانے (جوش و خمیر پیدا ہو جانے) کا اندیشہ ہے تیز گرم شربت گرم کئے ہوئے ظرف میں بھر کر فوراً بند کر دیئے جائیں، تو وہ عرصہ تک بگڑنے سے محفوظ رہتے ہیں +

اگر شربت میں سپستاں و بہدانہ جیسی لعاب دار اشیاء کا لعاب شامل ہو تو اس صورت میں مغالطہ سے بچنا چاہیے، اور اچھی طرح قوام کو پکانا چاہیے کیونکہ لعاب کی وجہ سے جلد ہی قوام کی علامت ظاہر ہونے لگتی ہے +

شربت میں فریب | دہلی میں کھاری باؤلی کا بازار تجارتِ ادویہ کی ایک منڈی ہے، جہاں سے بیرونی اطباء مفردات کے علاوہ بعض مرکبات، مثلاً شربت، اور مربے جات وغیرہ بھی منگا لیا کرتے ہیں۔ مجھے معتبر ذرائع سے معلوم ہوا ہے کہ یہاں کے شربت قطعاً غیر معتبر ہوتے ہیں، اور ان شیشوں میں صاف ستھرے قوام کے سوا کچھ بھی نہیں ہوتا۔ علی الخصوص شربت انار، شربت توت، اور شربت عناب وغیرہ جیسے بے بو شربتوں میں سوائے کاغذی نام کے اور کوئی فرق نہیں ہوتا ∴

ایک معاملہ کے سلسلہ میں کھاری باؤلی کے ایک دوافرو

سے میں نے کہا کہ چونکہ تم نے تعمیل غلط کی ہے، اور فلاں شربت کی بجائے دوسرا شربت روانہ کر دیا ہے، اسلئے تمھارا مال واپس کیا گیا ہے، اور اس وجہ اور خرچہ کے تم خود ذمہ دار ہو"
دوا فروش نے اس کے جواب میں جو کچھ کہا، وہ ہمارے اطباء کے لئے ایک "مرقعۂ عبرت" ہے:
"حکیم صاحب! تعمیل میں کیا غلطی ہوئی ہے؟ آپ سے کیا پوشیدہ ہے؟ ان مختلف شربتوں میں محض نام کے لیبل (نام کے چٹ) ہی کا تو فرق ہوا کرتا ہے۔ اندر تو سب بوتلوں میں ایک ہی چیز ہوتی ہے۔ مہربانی فرماکر آپ انہیں لکھدیں کہ وہ "ریلوے پارسل" چھوڑالیں واپس کرنے میں ہمارا بہت زیادہ نقصان ہے"۔
دہلی کے شربت انار وغیرہ کے صاف اور بے رنگ قوام کو دیکھکر ہمارے اطباء متحیر ہوا کرتے ہیں، اور اسکو دواسازی کی نفاست کا ایک گر سمجھتے ہیں، کیونکہ جب وہ خود اپنے طور پر گھروں میں بناتے ہیں، تو ایسا صاف اور بے رنگ شربت تیار نہیں ہوتا۔ لیکن اس انکشاف کے بعد غالباً انکی حیرت دور ہو جائے گی، کیونکہ قند کے سادہ قوام میں رنگ ہونے کے کیا معنے؟

سکنجبین

سکنجبین اصل میں فارسی لفظ ہے، جو عربی کتب میں بھی استعمال کیا گیا ہے، یہ دو الفاظ سے مرکب ہے: سرکہ ــــ انگبین۔ انگبین کے معنے شہد کے ہیں۔ ابتداءً سکنجبین سرکہ اور شہد سے بنائی گئی، لیکن اسکے بعد سرکہ اور قند سے بھی بنائی جانے لگی، اور اسکو بھی اسی نام سے یاد کیا گیا۔

سکنجبین بھی ایک قسم کا شربت ہے، جو سرکہ میں شہد یا شکر سفید ملا کر بنایا جاتا ہے۔

سکنجبین بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ سرکہ خالص تیز بقدر ضرورت لیکر تگنی شکر یا قدرے زائد، یا شہد بقدر ضرورت ملا کر شربت کا قوام بنائیں۔

سکنجبین لیموئی و نعناعی اگرچہ سکنجبین سرکہ اور شکر سفید، یا شہد سے بنائے ہوئے

شربت کو کہتے ہیں، لیکن اگر سرکہ کی بجائے آب لیموں ڈالا جائے، تو اُسکو سکنجبین لیمونی اور عرق نعناع ڈالا جائے تو سکنجبین نعناعی کہتے ہیں۔ باقی اصول دواسازی و ہدایات وہی ہیں، جو شربت میں بیان کی گئی ہیں +

لَعُوق (چٹنی)

لَعُوق: عربی لفظ ہے، جو لَعْق سے مشتق ہے، جسکے معنے "چاٹنے" کے ہیں۔ لعوق کے معنے ہیں: چاٹنے کی دوا، جسکو اُردو میں چٹنی کہتے ہیں، خواہ اس میں ترشی شامل ہو، یا نہ ہو +

لَعُوق ایک قوامی دوا ہے، جس کا قوام شربت سے غلیظ، اور معجون سے رقیق ہوتا ہے۔ لعوق زیادہ تر کھانسی، ضیق النفس، وغیرہ امراض سینہ و حلق و مری کے استعمال کے لئے بنایا جاتا ہے +

اگر لعوق صرف خشک ادویہ سے بنانا ہو تو اُنکو کوٹ چھان کر شکر سفید، یا مصری کے قوام یا شہد کف بر آوردہ میں ملاکر تیار کرنا چاہئے، اور شکر سفید، مصری یا شہد کا وزن ادویہ سے پانچ گنا ہونا چاہئے۔ اگر لعوق میں جوشاندہ کی ادویہ بھی ہوں تو پہلے انکا بدستور جوشاندہ بنائیں۔ بعدہٗ مل چھان کر مصری، شکر سفید، یا شہد ملاکر قوام بنائیں جو شربت کے قوام سے گاڑھا اور معجون کے قوام سے رقیق ہو۔ بعدہٗ آگ سے اُتار کر خشک ادویہ کا سفوف تھوڑا تھوڑا کرکے چمچے سے ملائیں۔ اگر جوش دینے والی ادویہ میں مغز املتاس بھی شامل ہو تو اُسکو جوش نہ دینا چاہئے، کیونکہ جوش دینے سے اسکی قوت ضعیف ہوجاتی ہے بلکہ جب باقی ادویہ کا جوشاندہ بنجائے، اُس وقت اُس میں مغز املتاس کو گھول کر چھان لینا چاہئے۔ پھر مصری، یا شکر سفید وغیرہ ملاکر قوام بنائیں، اور حسب دستور لعوق تیار کریں +

باقی ادویہ کے کوٹنے چھاننے اور رکھنے کے متعلق معجون وغیرہ کے ذیل میں جو ہدایات لکھی گئی ہیں، اُن پر عمل کریں +

خمیرہ

خمیرہ: کو خمیرہ اسلئے کہا جاتا ہے کہ اس مرکب میں کچھ عرصہ کے بعد کم و بیش خمیر پیدا ہوجاتا ہے +

خمیرہ معجون کی قسم سے مرکب ہے، جس میں اولاً کم و بیش ادویہ جوش

دیجاتی ہیں. بعدہٗ انکو بل چھان کر اور شیرینی ملاکر غلیظ قوام کرکے دوسری
خشک ادویہ جو ملانی ہوتی ہیں، سفوف کرکے ملاتے ہیں۔ اس کے بعد چولھے
سے اُتار کر لکڑی کے گھوٹنے سے اسقدر گھوٹتے ہیں کہ قوام کی رنگت سفید ہوجاتی
ہے، خمیرہ کو جتنی دیر تک گھوٹا جاتا ہے، اُسی قدر اُس میں سفیدی زیادہ
آتی ہے +

اگر خمیرہ میں عنبر، مشک، زعفران میں سے کوئی چیز ملانی ہو، تو اسکو
گھوٹنے کے دوران میں کسی مناسب خوشبودار عرق میں حل کرکے ملائیں +

خمیرہ گھوٹنے کے واسطے خاص طور پر لکڑی کا "گھوٹنا" بنایا جاتا ہے،
جو آگے سے چپٹا اور موٹا ہوتا ہے، اور مضبوط دستہ رکھا جاتا ہے، تاکہ خوب زور
کے ساتھ گھوٹا جاسکے +

خمیرہ بنانے اور رکھنے میں باقی اُن اصول و ہدایات پر عمل کرنا چاہئے
جو معجون میں بیان کی گئی ہیں +

معجون

معجون اُس نیم منجمد مرکب کو کہتے ہیں، جو شہد یا قند سفید وغیرہ کے قوام
میں ادویہ باریک شدہ ملاکر بنایا جاتا ہے، اور نرم حلوے کی طرح
ملایم رکھا جاتا ہے +

معجون میں مصری یا قند سفید وغیرہ عموماً ادویہ کے وزن سے تگنی
ہوا کرتی ہیں، لیکن بعض نسخوں میں دُگنی بھی ہوتی ہیں +

قوام اگر معجون میں کوئی عرق شامل ہو تو مصری یا قند کا قوام اُس عرق میں کرنا
چاہئے، ورنہ پانی بقدر ضرورت ملاکر قوام بنانا چاہئے +

قوام ایسا ہونا چاہئے کہ خشک ادویہ کے سفوف کو جذب کرنیکے بعد ملائم
حلوے کے مانند نرم رہے +

اگر معجون شہد میں بنائی جائے تو اس میں پانی ڈالنے کی ضرورت نہیں
شہد کو چھانکر نرم آگ پر جوش دیں اور جھاگ اور میل سے صاف کرکے نیچے اُتار کر
ادویہ ملائیں +

اگر معجون کا قوام مصری یا قند یا شہد کے ہمراہ ترنجبین شامل کرکے
بنایا جائے، یا صرف ترنجبین کے قوام ہی میں معجون بنائی جائے تو پہلے ترنجبین
کو کسی مناسب عرق یا پانی میں حل کرکے چھان لینا چاہیے، تاکہ وہ تنکوں اور

کانٹوں سے صاف ہوجائے اور محلول کو تھوڑی دیر رکھنے کے بعد نتھارلیں تاکہ ریگ اور مٹی نیچے بیٹھ جائے، جیساکہ "قوام" کے ذیل میں بتا یا گیا ہے۔

اگر معجون گڑ میں بنانی ہو، تو پہلے گڑ کو ٹکڑے کرکے پانی کے ہمراہ آگ پر رکھیں، جب گڑ گھل جائے تو کپڑے سے چھان کر تھوڑی دیر کے بعد، جبکہ دُرد تہ نشین ہوجائے، صاف شربت لیکر پکائیں، جب قوام تیار ہوجائے، تو آگ سے اتار کر اور ادویہ ملا کر معجون بنائیں۔

قوام میں ادویہ کا ملانا اگر معجون کے اندر مربجات، اور مغزیات وغیرہ ہوں تو پہلے مربجات علیحدہ پیسکر قوام میں ملائیں، اور پکائیں، بعدہٗ مغزیات علیحدہ باریک پیس کر اور خشک ادویہ کوٹ چھان کر ملائیں۔

اگر معجون میں مصطگی شامل ہو تو اُسکو ادویہ کے ہمراہ نہ کوٹیں، کیونکہ وہ کوٹنے سے نرم ہوکر باریک نہیں ہوتی، بلکہ کھرل میں ڈالکر نہایت ہلکے ہاتھ سے کھرل کریں۔ اِس ترکیب سے مصطگی نہایت باریک ہوجائے گی۔ نیز اس کو قوام کے سرد ہونے پر ملائیں۔

قوام میں باریک شدہ ادویہ یک لخت نہ ملائی جائیں، بلکہ تھوڑا تھوڑا ادویہ کا سفوف بُرکتے اور زچمچہ سے چلاتے جائیں، تاکہ ادویہ خوب اچھی طرح آمیز ہوجائیں۔

اگر معجون میں زعفران، مشک، وغیرہ جیسی خوشبودار ادویہ داخل ہوں تو اُنکو معجون کے سرد ہونے پر عرق کیوڑہ یا عرق بید مشک وغیرہ میں حل کرکے ملانا چاہیئے۔

اگر معجون میں موتی یا حجریات کی قسم سے ادویہ ہوں تو اُن کو کھرل میں علیحدہ نہایت باریک کھرل کرکے شامل کرنا چاہیئے۔

اگر معجون میں چاندی سونے کے ورق ہوں تو اُن کو ادویہ ملانے کے بعد ایک ایک کرکے خوب اچھی طرح ملانا چاہیئے۔

ظرف معجون معجون کو دھات کے برتن میں رکھنے سے اُسکے خراب ہونے کا اندیشہ ہے، اس لئے اسے شیشہ یا چینی کے برتن میں رکھنا چاہیئے۔

معجون کو رکھنے سے پہلے برتن کو دھوکر خوب اچھی طرح خشک کرلینا چاہیئے کیونکہ اگر ذرا بھی نمی رہے گی، تو اس کے جلد خراب ہونے کا اندیشہ ہے۔

معاجین کے مختلف نام افعال و خواص کی وجہ سے، یا کسی دوا کی خصوصیت ترکیبی کی وجہ سے، اس کے مختلف نام ہیں، مثلاً مفرح، دواء المسک، یا قوتی

وغیرہ۔ ان سب کے اصول وہدایات ایک ہی ہیں۔ دواسازی کے لحاظ سے ان میں باہم کوئی فرق وامتیاز نہیں +

انوشدارو

انوشدارو معجون کی قسم سے مرکب دوا ہے، جس میں جزو اعظم آملہ ہوتا ہے +

انوشدارو بنانے کا طریقہ: آملہ پختہ، تر وتازہ وزن کرکے پانی میں پکاکر اور خوب اچھی طرح ملکر اس کے تخم علیحدہ کریں، اور جھر جھرے کپڑے میں چھانیں، تاکہ ریشے الگ ہوجائیں، اور آملہ کا جرم چھن کر آجائے۔ تب تخم اور ریشہ کو وزن کرکے جرم آملہ کا وزن معلوم کریں، اور اس جرم آملہ سے دوچند شیرینی ملاکر قوام پختہ کریں، اور قوام کے گرم ہونے کی حالت ہی میں دوسرے اجزاء کا سفوف مخلوط کریں۔ لیکن اگر آملہ خشک ہو تو اس کے تخم نکالکر وزن کرکے دھوڈالیں، تاکہ وہ گرد وغبار سے صاف ہوجائے۔ بعدہٗ بمقدار شیر گاؤ میں بھگوئیں کہ آملہ ڈوب جائے۔ چار پہر کے بعد کافی مقدار میں پانی ڈالکر جوشدیں، تاکہ آملہ کا کسیلاپن اور دودھ کی چکنائی نکل جائے۔ پھر دوسرے پانی میں جوش دیکر بدستور مذکور انوشدارو بنائیں +

جوارش

جوارش معجون کی قسم سے مرکب ہے، جو عموماً امراض معدہ کے واسطے تیار کیا جاتا ہے + جُوارش: فارسی لفظ "گوارش" کی تعریب ہے +

جوارش کی ترکیب تیاری میں اُن تمام ہدایات اور اصول دواسازی کا خیال رکھنا چاہیئے جو کہ معجون کے ذیل میں بیان کی گئی ہیں۔ جوارش کی ادویہ کا سفوف ذرا اُور درار کھا جاتا ہے۔ لیکن یہ کوئی شرط ضروری نہیں ہے +

اطریفل

اطریفل معجون کی قسم سے وہ مرکب ہے، جس میں ترپھلہ (ہلیلہ زرد، بہیڑہ، آملہ) بطور جزو اعظم داخل ہوتے ہیں +

اطریفل کی تیاری میں اُن تمام ہدایات پر کاربند ہونا چاہیئے جو "معجون" میں بیان کی گئی ہیں۔ لیکن اطریفل کی تیاری میں صرف اس قدر فرق ہے کہ

ہلیلات، بہیڑہ، آملہ کو باریک کوٹ چھان کر روغن بادام یا گائے کے گھی سے چرب کرکے قوام میں ملاتے ہیں۔ ایسا کرنے سے اس کی قوت دیر تک قائم رہتی ہے اور قوام نرم رہتا ہے +

لبوب

لبوب دراصل معجون کی قسم کا مرکب ہے، جس میں مغزیات (مثلاً مغز بادام، مغز کدو، مغز اخروٹ، مغز تخم خیارین، وغیرہ) شامل ہوا کرتے ہیں۔ اسی وجہ سے اس کا نام لبوب، یا معجون لبوب ہے (لبوب: جمع "لُبّ" بمعنی مغز) + لبوب اکثر تقویت باہ کے واسطے استعمال کئے جاتے ہیں +

اس کی تیاری میں اُن تمام ہدایات پر کاربند ہونا چاہیے، جو معجون میں لکھی جا چکی ہیں +

مُرَبّٰے

مُرَبّٰی پھلوں کو پکا کر، یا بلا پکائے، کھانڈ، یا شہد وغیرہ کے قوام میں رکھ چھوڑتے ہیں، یہی مربیٰ کہلاتا ہے۔ مُرَبّٰے کے معنے پروردہ کے ہیں۔ مربیٰ حقیقت میں پروردہ پھل ہیں، جن کی تربیت قوام میں ہوتی ہے +

مربیٰ بنانیکی ترکیب: جس پھل کا مربیٰ بنانا ہو، اُسکو چھیل کر، یا ویسے ہی، پانی میں اِسقدر پکائیں کہ وہ گل کر نرم ہو جائے، اور پانی خشک ہو جائے۔ اس کے بعد قند سفید کا قوام بنا کر اُس کو قوام میں ڈالدیں۔ دوسرے روز قوام پتلا ہو جایا کرتا ہے، اسلئے قوام کو معہ مربے کے پھر اِسقدر پکائیں کہ قوام درست ہو جائے۔ اس کے بعد اُتار کر رکھدیں۔ اگر تیسرے روز قوام پھر کچھ پتلا ہو جائے، تو پھر پکا کر درست کرلیں +

مربے ڈالنے میں پھل خوب پختہ اور بڑے لئے جائیں، لیکن آم کا مربیٰ کچے آموں (امبیا) سے بنایا جاتا ہے، نہ کہ پختہ آم سے +

اگر پھلوں کو چھیل کر (جن کے چھیلنے کی ضرورت نہ ہو اُن کو ویسے ہی) بانس کی تیلی یا لوہے کی سیخ سے گود کر پکائیں، بعدہٗ بطریق مذکور قوام میں ڈالیں، تو اس سے قوام پھیل کر اندر بہت اچھی طرح جذب ہو جاتا ہے ،

اور پھل کی بدمزگی بہت کم ہو جاتی ہے +

بیلگری کا مربے اس کا سخت چھلکا دور کرکے اور اس کی گول گول قاشیں کاٹ کر بطریق مذکور ڈالنا چاہئے +

پیٹھہ کا مربے اگر پیٹھہ کا مربے بنانا ہو تو اُس کو چھیل کر اُس کے اندر سے بیجوں کو دور کرکے دبیز قاشیں چار چار انگل کی کاٹ لیں، اور ایک برتن میں نصف تک پانی بھر کر اس کے منہ پر کپڑا باندھیں، اور کپڑے کے اوپر پیٹھے کی قاشیں رکھکر ڈھکن سے بند کرکے نیچے آگ جلائیں، تاکہ پانی کی بھاپ سے قاشیں گل جائیں۔ اس کے بعد قاشوں کو قوام میں ڈال کر بطریق مذکور عمل کریں +

مربائے گزر گزر کا مربے تیار کرنے میں گزر کو چھیل کر اور اندر سے اسکا سخت حصہ (استخوان) نکالکر قاشیں بنائیں، اور بطریق پیٹھہ مربے تیار کریں +

مربائے سیب، ناشپاتی وانبہ وغیرہ آم، سیب، بہی، ناشپاتی وغیرہ کا اگر مربے بنانا ہو تو انکو چھیل کر بطریق مذکور مربے ڈالیں +

مربائے ہلیلہ اگر ہلیلہ خشک کا مربے ڈالا جائے تو اُس کو پہلے چند روز پانی میں تر رکھیں، بعد ازاں جوش دیکر بطریق مذکور مربے تیار کریں۔ اور اگر تازہ میسر ہوں، تو دوسرے پھلوں کی طرح اس کا مربے بنایا جائے +

مربائے نارنگی وسنترہ نارنگی، اور سنترہ وغیرہ کا مربے ڈالنا ہو تو انکو بغیر چھیلے گود کر بطریق مذکور پانی میں پکائیں اور مربے تیار کریں +

مربائے آملہ تازہ سبز آملوں کو سوئیوں کی کنگھی سے (جو اسی مقصد کیلئے بنائی جاتی ہے، اور جس میں پانچ چھ موٹی موٹی سوئیاں ہوتی ہیں) اچھی طرح گود دیں، اس کے بعد دو تین گھنٹے چونہ کے پانی میں بھگوئیں اسکے بعد آگ پر پکا کر ہوا میں پھیلائیں کہ باہر کا سارا پانی خشک ہو جائے۔ اس کے بعد حسب دستور قوام میں ڈالیں، اور دوسرے اور تیسرے روز پھر پکا کر قوام کو گاڑھا کر لیں +

مربائے صندل یہ صندل کی لکڑی کا مربے نہیں ہوتا، جیسا کہ اس کے نام سے یہ ظاہر سمجھا جاتا ہے، بلکہ یہ اصل میں پیٹھے کا مربے ہے، جسکو صندل کی خوشبو سے بسا دیا جاتا ہے +

گلقند و گل شکر اور گل انگبین

ان ناموں کے مرکبات نفیدت میں مربے ہیں، جن میں پھلوں کی بجائے پھول "شکر و قند کے قوام میں (گلقند و گل شکر) یا شہد کے قوام میں

(گل انگبین : جلنجبین) پرورده کئے جاتے ہیں +

"گل" کے معنے اگرچہ گلاب کے پھول کے ہیں، اور ابتدائً اسی سے گلقند وغیرہ بنائے گئے، لیکن اب بعض دوسرے پھولوں سے بھی ایسے مرکبات تیار کئے جاتے ہیں، اور ان کو بھی گلقند ہی کہا جاتا ہے، مثلاً گلقند سیوتی وغیرہ +

گلاب کے جن پھولونکا گلقند بنانا ہو، وہ تازہ لیکر زیرہ کی گھنڈی (جو بیج میں ہوتی ہے) اور نیچے کی سبزی سے اُنکو اچھی طرح صاف کرکے (محض پنکھڑیاں لیکر) شکر سفید، یا سُرخ، یا مصری باریک شدہ، یا شہد خالص سے مل کر رکھ دیتے ہیں +

شیرینی پھولوں کے ہموزن سے لیکر ڈھائی گنا تک ملانا بہتر ہے، اور چوگنے تک جائز ہے۔ لیکن اِس نسبت سے زائد شیرینی ملانے سے علی الترتیب قوت کم ہوتی جاتی ہے +

گلقند آفتابی اور آبی دو قسم کا ہوتا ہے:

گلقند آفتابی اُس گلقند کو کہتے ہیں، جو پھولوں اور شیرینی کو باہم ملاکر اور برتن میں ڈال کر دو ہفتہ تک دھوپ میں رکھکر تیار کرتے ہیں اور اِس اثنا میں دو تین بار خفیف طور پر اسے مل دیتے ہیں۔ اس میں قوت ملینہ زیادہ ہوتی ہے +

گلقند آبی اُس گلقند کو کہتے ہیں، جو پھولوں اور شیرینی کو باہم ایک برتن میں جس کا چہارم حصہ خالی رہے، ڈالکر برتن کو سربستہ کرکے تین ہفتہ تک پانی میں گلے تک رکھکر بناتے ہیں، اس گلقند میں تبرید اور ترطیب ہوتی ہے +

جو گلقند بجائے شکر سفید وغیرہ کے شہد سے بنایا جاتا ہے، اسکو **گلقند عسلی** یا **جلنجبین** کہتے ہیں۔ گلقند عسلی میں دست لانے اور بلغم خارج کرنے کی قوت زیادہ ہوتی ہے +

اگر گلقند بنانے کے واسطے تازہ پھول میسر نہ ہوں، تو خشک پھولوں کو عرق گلاب، یا کسی مناسب عرق، یا پانی میں کچھ دیر تک تر رکھنے کے بعد نکالکر اور شیرینی ملاکر گلقند بنا سکتے ہیں +

گلقند ماہتابی گلقند کی ایک قسم ماہتابی بھی ہے، جو گل چاندنی سے بنایا جاتا، اور جسے آفتاب کی بجائے ماہتاب کی چاندنی میں رکھا جاتا ہے +

دوسرے گلقند عام گلقند کے نام سے وہی مرکب مشہور ہے، جو گل سُرخ یعنی گلاب کے پھولوں سے بنایا جاتا ہے، اور جو گلقند دوسرے پھولوں سے بنائے جاتے

یں، وہ ان پھولوں کے نام سے پکارے جاتے ہیں، مثلاً گلقند سیوتی، گلقند نسترن، گلقند املتاس وغیرہ +

ظرف گلقند | گلقند کو دوسرے قوامی ادویہ کی طرح مٹی کے روغنی، یا چینی یا کانچ کے برتن میں رکھنا چاہئے، دھات کے برتن میں رکھنا ممنوع ہے +

گولیاں (حبوب)

لُبدی ہندی لفظ ہے۔ لُبدی اُس نیم منجمد مادّہ کو کہتے ہیں، جو گوندھے ہوئے آٹے کی طرح ہوتا ہے، اور جس سے حبوب اور اقراص بنائے جاتے ہیں +

لُبدی گاہے دوا، مسفوف سے بنائی جاتی ہے۔ اس صورت میں خشک سفوف کو نم اور تر کرنے کے لئے کوئی سیال یا نیم سیال چیز ملانی پڑتی ہے۔ اور گاہے تر دوا سے کھرل وغیرہ میں پیسکر بنائی جاتی ہے، خواہ وہ دوا، خود تر ہو، یا کوئی تر چیز اُس کے ساتھ شامل کی گئی ہو +

اجزاء کا کوٹنا پیسنا اور لبدی بنانا | بہرحال، اُن دونوں میں سے جو صورت بھی ہو، گولی کے اجزاء نہایت باریک ہونے چاہئیں۔ یہ اجزاء جتنے زیادہ باریک ہونگے، گولی اُسی قدر خوبصورت اور آسانی کے ساتھ بن سکیگی +

گولی کے نسخہ میں سے جو دوا کم مقدار میں اور سخت ہو، مثلاً موتی اور دیگر جواہرات، تو اُن کو دوسری دواؤں سے پہلے باریک کھرل کر لینا چاہئے، اور بعد میں باقی دوائیں علیحدہ علیحدہ کوٹ چھان کر اچھی طرح ملائیں، اور تھوڑی دیر کھرل کریں، تاکہ ایک دوسرے کے اجزاء باہم اچھی طرح مل جائیں۔ اسکے بعد پانی یا کسی چیز کا لعاب، جس میں گولی بنانا منظور ہو، ملاکر گوندھیں اور لُبدی بناکر گولیاں بنائیں +

بعض اوقات نسخہ کے اجزاء علیحدہ علیحدہ کوٹے چھانے نہیں جاتے، بلکہ کھرل میں ایک ساتھ پیسے جاتے ہیں، جس کی صورت یہ ہے کہ جو دوا وزن میں سب سے کم ہوتی ہے، پہلے وہ پیسی جاتی ہے، اس کے بعد اسی کھرل میں دوسری دوا ڈال کر پیسی جاتی ہے، جس کا وزن پہلی سے زیادہ ہوتا ہے۔ وعلی ہذا القیاس +

سنکھیا جیسی زہریلی دواؤں کے پیسنے کے متعلق، جن کی مقدار خوراک بہت ہی قلیل ہے، بعض اوقات ہدایت کی جاتی ہے کہ پہلے ان کے ساتھ کوئی سخت چیز (مثلاً طباشیر) دوچند وزن ملاکر پیسی جائے، اس کے بعد دوسرے

اجزا کر ملائے جائیں، اور دیر تک ملائے جائیں، تاکہ ایسا نہ ہو کہ سنکھیا جیسی زہریلی دوا کی مقدار بعض گولیوں میں زیادہ، اور بعض میں کم ہو +

الغرض لُبدی بنانے وقت قوی العمل اور تیز ادویہ کے پیسنے اور باہم ملانے میں (خواہ وہ خشک ہوں، یا تر) کافی مبالغہ کرنا چاہیئے، ورنہ امکان قوی ہے کہ بعض گولیوں میں ایسی مؤثر اور قوی چیزوں کی مقدار اتنی زیادہ ہو، کہ اس سے بدن مریض میں سمی علامات پیدا ہو جائیں، یا ان کا عمل ضرورت سے زیادہ ظاہر ہو جائے +

اگر نسخہ میں مصطگی شامل ہو تو اُسکو حسب ہدایت علیحدہ نہایت ہلکے ہاتھ سے کھرل میں باریک کریں، اس کے بعد دوسری دواؤں کے ساتھ ہلکے ہاتھ سے ملائیں +

اگر روغنی اجزا مثل مغز بادام، مغز کدو وغیرہ کے ہوں تو انکو علیحدہ باریک پیسکر ملانا چاہیئے +

اگر گولیوں کے اجزاء میں گوگل، رسوت، افیون، یا کوئی دوسری اس قسم کی نہ پسنے والی، یا مشک زعفران وغیرہ خوشبودار اجزاء ہوں تو انکو پانی یا عرق وغیرہ میں خوب اچھی طرح حل کرکے دوسری باریک شدہ دوائیں ملاکر اور لُبدی بناکر گولیاں بنائیں +

اگر کافور، ست اجوائن، ست پودینہ، روغن قرنفل وغیرہ جیسی چیزیں جزو نسخہ ہوں، تو ان کو بھی دوسری دواؤں کے ساتھ بڑی احتیاط کے ساتھ دیر تک پیسنا اور ملانا چاہیئے +

اگر نسخہ وجوب میں کچلہ ہو، تو چونکہ کچلہ نہایت سخت چیز ہے، اور اسکا پیسنا اور رگڑنا دشوار ہوتا ہے، اسلئے مدبر کرنے کے بعد، اسی نرمی کی حالت میں اسے پیس لیا جاتا ہے، اور جب وہ خشک ہوتا ہے، تو ریتی سے پہلے اس کا باریک براده کیا جاتا، اور اسکے بعد اس برادہ کو باریک کھرل کرکے دیگر ادویہ کے ساتھ ملایا جاتا ہے +

اگر نسخۂ حبوب میں ایسے اجزاء ہوں، جو فولاد اور لوہے کی ملاقات سے بگڑ جاتے ہوں، مثلاً پارہ، دارچکنہ، رسکپور، ہلیلہ جات، آملہ، گل سُرخ، پوست انار، اور دوسرے کسیلے اور ترش اجزاء، انہیں نہ لوہے کے ظرف میں کوٹنا پیسنا چاہیئے، نہ ان میں ان کی لُبدی بنانی چاہیئے، اور نہ لوہے کے چمچہ اور چھری وغیرہ سے کام لینا چاہیئے +

لبدی کا مناسب قوام بنانا

جب ادویہ بے لیس اور بھربھری ہوتی ہیں، جن سے گولی کا بندھنا دشوار ہوتا ہے، یا بندھنے کے بعد جلد ٹوٹنے کا اندیشہ ہوتا ہے، تو لیس پیدا کرنے کے لئے ان کے ساتھ کوئی لعابدار یا قوام دار چیز ملادی جاتی ہے، جس سے وہ بہ آسانی لیسدار لبدی کی شکل اختیار کرلیتی ہیں، اور جو گولیاں اس سے بنائی جاتی ہیں، وہ دیر تک ٹوٹنے سے محفوظ رہتی ہیں، مثلاً لعاب صمغ عربی، کتیرا، لعاب بہدانہ، لعاب اسپغول، شہد، نبات سفید، وغیرہ۔ ایسی چیزوں کو **رابطہ، یا بدرقہ** کہا جاتا ہے +

اکثر نسخہ جات میں ایسے لیسدار رابطہ کا ذکر موجود ہوتا ہے، مثلاً یہ درج ہوتا ہے کہ لعاب اسپغول، لعاب بہدانہ، یا گوند کے لعاب میں گولیاں بنائیں۔ اس سے مراد یہ ہے کہ ایسی لعابدار چیزوں کو پانی میں بھگوکر ان سے لعاب حاصل کیا جائے، اس کے بعد اس لعاب میں ادویہ کا خشک سفوف ملاکر لبدی تیار کی جائے، جس سے گولی بہ آسانی بندھ سکے +

بعض اوقات بہت چھوٹی گولیوں کو بڑا کرنے کے لئے کوئی دوسری اور بے ضرر سی چیز (مثلاً کتیرا، صمغ عربی، نشاستہ، طباشیر، رب السوس وغیرہ) ملاکر لبدی کا حجم بڑھا لیا جاتا ہے +

جب گولی کے نسخہ میں خشک نباتی اجزاء ہوں، تو ان کی لبدی بنانے کے بعد کچھ دیر تک چھوڑ دینا چاہیئے، تاکہ خشک دوائیں بھیگ کر نرم اور ملائم ہوجائیں، اور لبدی میں لیس آجائے +

اگر لبدی زیادہ لیسدار اور چپچپی ہو، کہ گولیاں باندھنا دشوار ہو، یعنی ہاتھ اور انگلیوں کے ساتھ دوا چپک جاتی ہو، تو گولی باندھتے وقت ہاتھ اور انگلیوں کو روغن بادام، یا گھی وغیرہ سے چکنا کرلیا کریں، یا نشاستہ مسفوف، کھریا مٹی مسفوف، سفوف دارچینی، سفوف اصل السوس وغیرہ کی مدد سے گولیاں بہ آسانی باندھی جاسکتی ہیں +

اگر گولیوں کی لبدی زیادہ ملائم اور نرم ہو، اور اس سے گولیاں بنانا دشوار ہو، تو اس کے پانی کو حرارت پہونچاکر خشک کرسکتے ہیں۔ لیکن اگر لبدی زیادہ سخت ہو، اور اس کے اجزاء بہروزہ کی طرح حرارت سے نرم ہونے والے ہوں، تو گرم کھرل میں پیسنے سے اسکے اجزاء نرم ہوجائینگے اور گولیاں آسانی کے ساتھ بن جائینگی +

گولی کی حفاظت | لیسدار اجزاء کی گولیاں گاہے بننے کے بعد آپس میں چپک جاتی ہیں۔ اس سے بچانے کے لئے مذکورہ بالا اشیاء (نشاستہ، کھریا وغیرہ) کا سفوف چھڑک کر گیلی گولیوں کی بیرونی سطح کو خشک کر دیا جاتا ہے ✣

جن گولیوں میں نمک، شورہ وغیرہ جیسے جاذب رطوبت اجزاء ہوں، یا جن میں کافور، ست اجوائن، ست پودینہ جیسے لطیف اور اُڑنے والے اجزاء ہوں، تو گاہے ان پر سونے، چاندی کا ورق چڑھا دیا جاتا ہے، اور گاہے ان پر کوئی غیر مضر روغن چڑھا دیا جاتا ہے، جو ایک استر بنکر گولیوں کو گھیر لیتا ہے۔ پھر ان کو شیشوں میں ہوا سے محفوظ کر کے، اور اچھی طرح ڈاٹ سے بند کر کے رکھا جاتا ہے ✣

رابطات

یہ اوپر بتایا جا چکا ہے کہ بعض اوقات گولی کے اجزاء کے ساتھ کوئی جامد، نیم جامد، یا سیال چیز اسلئے ملائی جاتی ہے کہ اس سے لبدی کا قوام لیسدار اور گولی بنانے کے قابل ہو جائے۔ ایسی چیزوں کو رابطہ کہا جاتا ہے ✣ اس مقصد کے لئے مندرجۂ ذیل چیزیں رابطہ کے طور پر استعمال کی جاتی ہیں ✣

(۱) صمغ عربی | ببول کا گوند گاہے لعاب کی صورت میں ملایا جاتا ہے، اور گاہے بصورت سفوف۔ لیکن اس میں ایک خرابی یہ ہے کہ جب گولیاں سوکھ جاتی ہیں، تو وہ بہت سخت ہو جاتی ہیں، اسلئے ان کے انحلال و انہضام میں تاخیر واقع ہوتی ہے۔ لیکن اگر لعاب صمغ عربی، شہد، اور شربت انگور ملا کر ایک مرکب لعاب یا شربت بنا لیا جائے، اور یہ رابطہ کے طور پر استعمال کیا جائے، تو اس سے یہ خرابی دور ہو جاتی ہے ✣

(۲) کتیرا | کتیرا بھی گاہے لعاب کی صورت میں اجزاء نسخہ کے ساتھ ملایا جاتا ہے، اور گاہے مسفوف شکل میں۔ علاوہ ازیں گاہے کتیرا کے مرکبات اس مقصد کے لئے کام میں لائے جاتے ہیں، مثلاً کتیرا مسفوف مرکب، شہد مرکب، شربت انگور مرکب، پانی مرکب ✣

(۳) گاؤزبان، اسبغول، بہدانہ | صمغ عربی اور کتیرا کی طرح اکثر اوقات برگ گاؤزبان، اسپغول، اور بہدانہ، وغیرہ بھی رابطہ کے طور پر استعمال کئے جاتے ہیں۔ اس مقصد کے لئے زیادہ تر انکا لعاب ملایا جاتا ہے ✣

(۴) نشاستہ اور آٹا — نشاستہ، گیہوں اور جو کا آٹا، روٹی کا گودا، آسِ جو، وغیرہ بھی بعض اوقات گولی بنانے کے لئے رابطہ کے طور پر استعمال کئے جاتے ہیں +

(۵) روغن بیدانجیر موم، اور صابن — بعض اوقات یہ چیزیں بھی رابطہ کے طور پر استعمال کی جاتی ہیں؛ چنانچہ کافور کی گولیاں بنانے کے لئے روغن بیدانجیر ملایا جاتا ہے، جس کے ساتھ گاہے صابن بھی شامل کیا جاتا ہے، اور گاہے بغیر اسکے +

اسی طرح کافور، اور دیگر ادہان لطیفہ کی گولیوں کے لئے گاہے موم سے رابطہ کا کام لیا جاتا ہے، لیکن اس میں ایک قباحت یہ ہے کہ ایسی گولیاں بہت دیر میں ہضم ہوتی ہیں +

صابن مسفوف سے جو گولیاں بنائی جاتی ہیں، وہ نہ بہت زیادہ سخت ہوتی ہیں، اور نہ بہت زیادہ نرم؛ اسلئے اس مقصد کے لئے یہ ایک اچھی چیز ہے۔ لیکن جن گولیوں میں ترش اور کسیلے اجزاء ہوں، اُن میں اس مقصد کے لئے صابن نہ ملانا چاہئے +

(۶) گلقند، اصل السوس، خطمی، اور جوشاندۂ صبر — ان چیزوں کو بھی گاہے اس مقصد کے لئے استعمال کیا جاتا ہے +

اصل السوس مسفوف اور خطمی مسفوف، یہ دونوں چیزیں اس قسم کی ہیں، کہ جب یہ لُبدی میں شامل کی جاتی ہیں تو مائیت کو جذب کر کے ان میں ایک مناسب لیس پیدا کر دیتی ہیں +

جوشاندۂ صبر: ایلوا، اور بعض رالدار گوند، ونکی گولیاں بنانے میں کام آتا ہے +

گلقند: کا استعمال اس مقصد کے لئے اب بہت ہی قلیل ہے، کیونکہ اس سے گولی کا حجم بہت بڑھ جاتا ہے +

(۷) شہد، شیرہ، شربت انگور وغیرہ — جو گولیاں ان چیزوں سے بنائی جاتی ہیں، وہ خشک ہونے پر زیادہ سخت نہیں ہوتیں، اسلئے یہ اس مقصد کے لئے اچھی چیزیں ہیں۔ شیرخشت بھی گویا ایک قسم کی شکر ہے، اسلئے اسکو بھی اسی جماعت میں شامل ہونا چاہئے۔ یہ بھی بعض گولیوں میں رابطہ کے طور پر کام میں لائی جاتی ہے +

(۸) پانی، روح شراب وغیرہ — گولی بنانے کے لئے پانی اکثر لبدیوں میں ملانا

پڑتا ہے۔ اسکی آمیزش میں بہت احتیاط کی ضرورت ہے، تاکہ لبدی کا قوام ضرورت سے زیادہ رقیق نہ ہو جائے۔ جن چیزوں میں صمغ عربی مسفوف، کتیرا مسفوف، صابن مسفوف، یا اسی قسم کا دوسرا خشک رابطہ داخل کیا جاتا ہے، ان میں پانی کا ملانا ضروری ہے ٭

بعض اوقات رالدار بھربھری دواؤں کی گولیاں بنانے کے لئے شراب اور الکحول شامل کئے جاتے ہیں، جن سے یہ رالدار چیزیں مل کر نرم اور لیسدار بن جاتی ہیں، اور ان کا گولی بنانا آسان ہو جاتا ہے ٭

گولی باندھنا

حسب ضرورت گولیاں چھوٹی اور بڑی، مختلف حجم و مقدار کی بنائی جاتی ہیں، لیکن ان کی خوبی یہ ہے کہ خوب گول ہوں، چکنی اور ہموار ہوں، اور بلحاظ حجم سب یکساں ہوں۔ یہ دواساز کے لئے شرم کا مقام ہے کہ اس کی بنائی ہوئی گولیاں بعض چھوٹی اور بعض بڑی ہوں بعض چکنی اور بعض کھردری ہوں، بعض گول اور بعض بے ڈھنگی اور بے ڈول ہوں ٭

گولیاں تین طور پر بنائی جاتی ہیں:

ہاتھ سے گولی بنانا (۱) سب سے سادہ طریقہ یہ ہے کہ اس میں محض قدرتی آلات (ہاتھ اور انگلیوں) سے کام لیا جائے۔ اس طریقہ میں ہاتھ اور انگلیوں کی مدد سے لبدی کو بتی کی شکل میں تبدیل کر کے اس سے گولیاں بناتے جاتے ہیں۔ گولیاں اگر چھوٹی بنانی ہوں، تو بتیاں باریک بنائی جاتی ہیں، اور اگر گولیاں بڑی بنانی ہوں، تو حسب ضرورت بتیاں موٹی رکھی جاتی ہیں ٭

اس بتی سے گولی کی مقدار کے برابر ٹکڑے کاٹ لیتے، اور انگلی کی حرکت دوریہ سے گولی بنا لیتے ہیں۔ گاہے ہتیلی کی مدد سے بھی گولیاں گول کی جاتی ہیں ٭

چھری اور تختی (۲) دوسرے طریقے میں ایک چھری اور ایک چکنی تختی استعمال کی جاتی ہیں۔ اس تختی کو لوح مخطط اس وجہ سے کہا جاتا ہے کہ اس پر ایک طرف پیمائش کے لئے آڑی اور کھڑی لکیریں منقش ہوتی ہیں۔ یہ تختی عام طور پر چینی کی ہوا کرتی ہیں۔ اس لوح پر لبدی

کی ایک مناسب مقدار رکھی جاتی ہے، جس سے گولی کی مقدار کے مطابق چھری کی مدد سے مناسب دبازت کی بتی بنا لی جاتی ہے، اور اس بتی کی لمبائی لوح کی آڑی لکیر کے برابر رکھی جاتی ہے۔ اس طرح اس آڑی لکیر کے متوازی اس بتی کو رکھ کر چھری کی دھار سے اس کے برابر ٹکڑے کاٹ لئے جاتے ہیں۔ ان ٹکڑوں کے برابر کاٹنے میں وہ چھوٹی چھوٹی کھڑی لکیریں رہنمائی کرتی ہیں، جو آڑی بڑی لکیر کو برابر کے چند حصوں میں تقسیم کر دیتی ہیں۔ اب ان مساوی تقسیم شدہ حصوں کو انگلیوں کی مدد سے، یا کسی اور طریقہ سے گولی کی شکل میں گول کر لیا جاتا ہے۔ یہ طریقہ پہلے طریقہ سے افضل اس وجہ سے ہے کہ اس میں گولیاں چھوٹی بڑی نہیں ہوتی ہیں ÷

آلہ تحبیب تیسرے طریقہ میں گولیاں بنانے کے لئے ایک آلہ استعمال کیا جاتا ہے، جسکو آلۂ تحبیب[1] (مُحَبِّب) کہا جاتا ہے۔ یہ بالائی و زیریں، دو حصوں پر مشتمل ہوتا ہے۔ (۱) بالائی حصہ "دستہ" کہلاتا ہے، اور (۲) زیریں حصہ میں بہت سی لمبی لمبی نالیاں بنی ہوتی ہیں، اور ان نالیوں کے بیچ میں اُبھرے ہوئے تیز کنارے ہوتے ہیں۔ ان نالیوں کی گہرائی اور چوڑائی چھوٹی بڑی گولیوں کی مقدار و حجم کے مطابق کم و بیش ہوتی ہے۔ یہ ناممکن ہے کہ ایک ہی آلہ سے ہر مقدار کی گولیاں بنائی جا سکیں۔ زیریں حصہ میں گولیوں کی تعداد مقرر کرنے کے لئے لکیریں اور نشانات بھی ہوتے ہیں۔ اس آلہ میں خوبی یہ ہے کہ ان نالیوں کی تعداد کے موافق ایک وقت میں بہت سی ہم مقدار گولیاں بن جاتی ہیں ÷

اس آلہ کے ذریعہ گولی بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ مناسب قوام کی گُبدی بنا کر دستہ کی پشت سے ایک گول اور لمبی سی بتی بنا لی جاتی ہے، جو کسی طرف سے موٹی پتلی نہیں ہوتی۔ بتی بناتے وقت ذرا سی باریک پسی ہوئی کھریا، یا نشاستہ چھڑک دیا جاتا ہے، تاکہ اُسکی چپک جاتی رہے۔ جتنی گولیاں بنانی ہوں، اس بتی کی لمبائی اُن نشانات کے مطابق ہونی چاہئیے، جو تعداد کے تعین کے لئے اس پر بنے ہوئے ہوتے ہیں۔ پھر اس بتی کو باحتیاط اُٹھا کر اُس آلہ کی نالیدار سطح پر رکھدیں، اس کے بعد

[1] آلۂ تحبیب: گولی باندھنے کا آلہ۔ مُحَبِّب: گولی بنانے والا ÷

اوپر کا حصہ، یعنی دستہ، اس پہ رکھکر اسے آگے پیچھے دو چار مرتبہ چلائیں، اور چلاتے وقت دباؤ قائم رکھیں۔ اس عمل سے ایک وقت میں بہت سی ہم حجم گولیاں بن جائیں گی۔

اس سے جو گولیاں تیار ہوتی ہیں، بعض اوقات یہ پورے طور پر گول نہیں ہوتی ہیں، اور ان کو ہاتھ سے، یا دوسرے آلہ سے گول کر دیا جاتا ہے۔

گول کرنے کا طریقہ | ان گولیوں کو گول کرنے کا ایک طریقہ یہ ہے کہ لوح کی ہموار اور چکنی سطح پر ان گولیوں کو رکھکر اور قدرے کھریا سفوف، یا نشاستہ سفوف چھڑک کر ایک ڈبیہ نما آلہ سے ان کو گھماتے ہیں، جس کی زیرین سطح چکنی، اور قدرے مقعر ہوتی ہے۔ اس ڈبیہ کی گردش اور حرکت دوریہ سے بیڈول اور ناہموار گولیاں گول ہو جاتی ہیں۔

ورق چڑھانا

گولیوں پہ بعض اوقات سونے، یا چاندی کے ورق چڑھائے جاتے ہیں، جس کے اغراض متعدد ہیں:

(۱) بدمزہ گولیوں کی بدمزگی ان اوراق کی وجہ سے چھپ جاتی ہے جیسا کہ حب ایارج کے استعمال کے وقت ہدایت کی جاتی ہے کہ ان پر ورق نقرہ چڑھا لیا جائے، تاکہ ایلوے کی کڑواہٹ سے کام و زبان بچی رہیں اور ان کا استعمال ممکن ہو۔

(۲) بعض گولیاں اپنے مخصوص اجزا کی وجہ سے فضا سے رطوبت کو جذب کر کے نم ہو جایا کرتی ہیں۔ ایسی گولیوں پہ جب ورق چڑھا دیا جاتا ہے، تو یہ بہت حد تک نمی سے محفوظ ہو جاتی ہیں۔

(۳) ورق چڑھانے سے گولیاں خوش نما اور خوش منظر ہو جاتی ہیں، جس سے ان کی طرف طبیعت کی رغبت بڑھ جاتی ہے۔ چنانچہ حب جواہر جیسی قیمتی گولیاں اسی مقصد سے مُطبّق کی جاتی ہیں۔

ورق چڑھانے کی تدبیر | گولیوں پہ ورق چڑھانے کی تدبیر یہ ہے کہ کسی چکنی اور ہموار سطح کے خشک برتن میں ورق پھیلا کر اس پہ گولیاں ڈال دی جائیں جو کسی قدر نم ہوں (نہ بالکل خشک ہوں، اور نہ بہت زیادہ گیلی)۔ پھر اس برتن کو دو ایک دقیقہ (منٹ) یک گولائی میں خوب گھمایا جائے۔

اس ظرف کی اندرونی سطح صیقل اور چکنی ہونی چاہیئے، اور اس

ظرف کا گول ہونا مناسب ہے، تاکہ گردش کی حرکت ان میں آسانی کے ساتھ پیدا کی جا سکے۔ یہ گول ظرف شیشہ، چینی، دھات، یا لکڑی کا ہو سکتا ہے، جس پر اوپر سے جم کر بیٹھ جانے والا ڈھکنا بھی ہو۔

گولیاں اگر خشک ہوں، تو ان کو نم کرنے کے لئے اکثر اوقات لعاب صمغ عربی استعمال کیا جاتا ہے۔ لعاب کی دو تین قطرات اوسط درجہ کی دس بارہ گولیوں کو نم کرنے کے لئے عموماً کافی ہوا کرتے ہیں۔ اس امر کے احتیاط کی ضرورت ہے کہ گولیوں میں نمی اور چپچپاہٹ زیادہ نہ ہو، ورنہ ورق بھی زیادہ خرچ ہونگے، اور صفائی و خوبصورتی کے ساتھ ان پہ ورق بھی نہ چڑھینگے۔

چاندی اور سونے کے ورق چھوٹے بڑے ہوا کرتے ہیں، اور گولیاں بھی ہمیشہ ایک حجم کی نہیں ہوتی ہیں، اسلئے اندازہ بتانے میں دشواری لاحق ہوتی ہے، لیکن اگر ورق بڑے ہوں، اور گولیاں اوسط درجہ کی ہوں، تو ایک ورق دس بارہ گولیوں کے لئے کافی ہو جایا کرتا ہے۔ لیکن عموماً اس برتن میں اوراق اس اندازہ سے زائد ڈال دیئے جاتے ہیں، جس سے گولیوں پر ورق چڑھنے کے بعد کچھ چھوٹے چھوٹے اجزاء باقی رہ جاتے ہیں، جنکو پھونک مار کر اڑا دیا جاتا ہے۔

بعض اوقات مکمل اوراق کے عوض ورق کا چورا استعمال کیا جاتا ہے، جو بازار میں سستا ملتا ہے۔

گاہے چینی یا دھات کے ظرف میں ورق پھیلا کر، اور ان پر گولیاں ڈالکر ظرف مذکور کو چراغ بے دود پر گرم کر کے گردش دیتے ہیں، جس سے گولیوں پر ورق اچھی طرح چڑھ جاتا ہے۔

انتباہ: بعض اوقات گولیوں میں ایسے اجزاء ہوتے ہیں، جن سے چاندی کا ورق کچھ عرصہ میں سیاہ ہو جاتا ہے۔ مثلاً گندھک، ہینگ وغیرہ، اسلئے ورق چڑھانے میں یہ نکتہ مدنظر رہے۔ اسی طرح بعض اوقات گولی میں ایسے اجزاء ہوتے ہیں، جن سے چاندی کا ورق نظروں سے غائب ہو جاتا ہے۔ پارہ اور چاندی کے درمیان امتزاج کی ایک خاص کشش پائی جاتی ہے، جس سے دونوں ملکر مَلغَمَہ[۱] بن جاتے ہیں، اور چاندی کے

---

[۱] مَلغَمَہ: چاندی اور پارہ کو باہم ملایا جائے، تو ایک نیم منجمد نرم سی چیز بن جاتی ہے، یہ دونوں کا مَلغَمَہ ہے۔

ورق کی چمکیلی سطح روپوش ہو جاتی ہے +

شکر چڑھانا

اگر گولیاں بدمزہ ہوں، تو ان کے مزہ کو چھپانے کے لئے گاہے انپر شکر سفید کا غلاف چڑھا دیا جاتا ہے۔ اسکی آسان صورت یہ ہے کہ تانبہ، پیتل، یا کسی دوسری دھات کی قلعی کی ہوئی رکیبی، یا اوتھلے پیندے کا پیالہ لیں، جس کی سطح ہموار ہو۔ اس سطح کو قند کے شربت سادہ سے نم کر دیں اسکے بعد اس ظرف میں خشک کی ہوئی گولیاں ڈال دی جائیں، اور ظرف کو گھمایا جائے، تاکہ شربت کا استر گولیوں پر چڑھ جائے۔ اس اثناء میں برتن کو کسی قدر گرم کرتے رہیں، اور شکر مسفوف (جو بہت باریک پسی ہوئی ہو) اسپر چھڑکتے رہیں۔ اس عمل سے گولیوں پر ایک سفید رنگ کا سخت غلاف چڑھ جائیگا۔ اگر غلاف حسب منشا کافی دبیز نہ ہو، تو دوبارہ یہی عمل کیا جا سکتا ہے +

تام چینی کے بڑے پیالے اور رکیبی میں بھی یہ عمل کیا جا سکتا ہے +

صیقل کرنا (تلالی)

یعنی صیقل کر کے گولیوں کو موتی کی طرح چمکا دینا۔ تلالی: موتی کی طرح چمکدار بنا دینا +

اس مقصد کے لئے تین کام کرنے پڑتے ہیں +

(۱) خشک گولیوں کی بیرونی سطوح کو کسی گول برتن میں شربتی لعاب سے نم کرنا +

(۲) نہایت نفیس اور باریک پسی ہوئی کھریا کا اس پر چھڑکنا +

(۳) اس گول برتن کو گھمانا اور گردش دینا +

شربتی لعاب جو اس مقصد کے لئے استعمال کیا جاتا ہے، اُس کے اجزاء کا تناسب یہ ہے: لعاب صمغ عربی چار ماشہ، شربت سادہ ۴ ماشہ اس میں پانی اتنا ملایا جائے کہ مجموعہ تین تولہ ہو جائے +

یا ____ شربت سادہ ۲ ماشہ، کتیرا ۲ رتی، پانی اتنا کہ مجموعہ ۳ تولہ ہو جائے +

گول ظرف میں پورے طور پر سکھائی ہوئی گولیاں ڈالکر اس شربتی

لعاب کے چند قطرات ڈالے جاتے ہیں، پھر اس کروی ظرف کو گھمایا جاتا ہے، جس سے گولیوں کی بیرونی سطوح، اور ظرف کی اندرونی سطح نم ہوجاتی ہے۔ اسکے بعد ذرا ذرا اسی طین قیمولیا (کھریا) چھڑکتے جاتے، اور ظرف کو گھماتے جاتے ہیں، جس سے تمام گولیوں پر یکساں استر چڑھ جاتا ہے۔ پھر ان گولیوں کو اس ظرف سے نکالکر دوسرے صاف ظرف میں ڈالکر تیزی کے ساتھ گردش دیتے ہیں، جس سے ان کی بیرونی سطح پر چمک پیدا ہوجاتی ہے۔ اسکو جس قدر زیادہ دیر تک، اور جتنی سرعت کے ساتھ گھمایا جائیگا، اُسی قدر ان میں چمک زیادہ پیدا ہوگی۔

بعض اوقات دوسرے ظرف کے بعد تیسرے ظرف میں یہی عمل کیا جاتا ہے، جس سے ان میں چمک زیادہ پیدا ہوجاتی ہے۔ تیسرے ظرف کی اندرونی سطح میں موم سفید کا ایک باریک سا استر ہوتا ہے، اور اس ظرف کو پہلے کسی قدر گرم کرلیا جاتا ہے۔

روغن کرنا

بعض اوقات گولیوں پر روغن چڑھایا جاتا ہے، جس سے وہ چمکدار بن جاتی ہیں۔ اس مقصد کے لئے اکثر اوقات سندروس کا روغن تیار کرکے استعمال کیا جاتا ہے۔

اسکے چڑھانے کی ترکیب یہ ہے کہ چینی، تام چینی، یا شیشہ کے ظرف میں گولیاں ڈال کر روغن کے چند قطرات اس میں گرادیں، اور خوب اچھی طرح گھماکر سرعت کے ساتھ (بلا تاخیر) ساری گولیوں کو کسی پھیلی ہوئی سطح، مثلاً کشتی، یا رکیبی، پر پلٹ دیں، ہوا لگنے سے گولیاں خشک اور چمکدار (روغنی) ہوجائینگی۔

غلاف ہلامی

بعض اوقات گولیوں پر غراء (ہلام: سریش) چڑھایا جاتا ہے جسکی صورت یہ ہے کہ ہلام ماکول (نہ کہ بازاری گندہ سریش) ایک تولہ لیکر چار تولہ پانی میں گرم کرکے اس کا محلول بنالیں، اور گرم ہونے کی حالت میں اسے چھان لیں، اور ٹھنڈا ہونے دیں۔ اگر اس میں جھاگ، یا بلبلے ہوں، تو اسے پھر گرم کریں، حتیٰ کہ ہوا کے بلبلے غائب ہوجائیں۔ عندالضرورت اس

محلول کو گرم کریں، اور گولی کو سوئی کی نوک پر چڑھا کر اور ہلام کے گرم محلول میں ڈبو کر نکال لیں اور ہوا میں اسے چند ثانیہ (سکنڈ) تک گھمائیں۔ اسی طرح ہر ایک گولی کے لئے ایک سوئی مخصوص کریں۔ پھر ان سوئیوں کو، جنکے سرے پر گولی پھنسی ہوئی ہے، دوسری طرف سے کسی نرم چیز میں گاڑ کر چھوڑ دیں، تاکہ ہلام کا استر خشک ہو جائے۔ خشک ہونے پر گولیوں کو سوئی سے الگ کر لیں۔ سوئی کی نوک کا سوراخ الگ کرنے پر خود بخود بند ہو جایا کرتا ہے +

غلاف قرنی

بعض اوقات ان گولیوں پر سینگ (قرن) کو ہاضم اجزاء کے ذریعہ حل و ہضم کر کے اس سے ایک محلول تیار کرتے ہیں، اس کے بعد اس محلول مادۂ قرنیہ سے گولیوں پر غلاف چڑھاتے ہیں۔ اس قسم کی غلاف والی گولیاں معدہ میں منحل نہیں ہوتیں، بلکہ آنتوں میں پہونچکر حل ہوتی ہیں، جہاں اُن کا حل کرنا مقصود ہوتا ہے +

استر اور غلافوں کا معدہ میں انہضام

جب اس قسم کی استر کی ہوئی گولیاں معدہ میں پہونچتی ہیں، تو شکر، روغن، ہلام وغیرہ معدہ میں حل ہو جاتے ہیں، جس سے ان کے اجزاء آزاد ہو کر اپنا عمل شروع کر دیتے ہیں۔ چاندی اور سونے کے ورق اگرچہ معدہ و امعاء میں ہضم نہیں ہوتے، اور ورق کے متفرق چمکیلے اجزاء براز میں خارج ہوا کرتے ہیں، مگر یہ گولیوں کی سطح سے چھوٹ کر الگ ہو جاتے ہیں، اسلئے گولی کے عمل میں کوئی خرابی نہیں واقع ہوتی +

قرص بنانا

قُرص کی جمع اقراص ہے۔ قرص کے معنے ٹکیہ کے ہیں +

بہت سی گولیاں آجکل ٹکیہ کی شکل پر چپٹی بنائی جاتی ہیں، اور اس کا رواج روز افزوں ترقی پر ہے، جس کی وجہ یہ ہے کہ آلات کے ذریعہ بمقابلہ گولی کے قرص بنانا سہل ہے +

قرص بنانے والے آلہ میں چھوٹے بڑے اقراص کے لئے مختلف سانچے

ہوتے ہیں، جن میں دواؤں کو دبایا جاتا ہے، اور دباؤ کی زیادتی سے دوا، مسفوف ٹکیہ کی صورت اختیار کر لیتی ہے۔ قرص بنانے کے لئے گوندے ہوئے آٹے کی طرح نرم وتر لُبدی تیار نہیں کی جاتی، بلکہ دوا، مسفوف کو کسی قدر نم کر دیا جاتا ہے، جو بہ ظاہر خشک معلوم ہوتا ہے۔ اگر وہ ضرورت سے زیادہ نرم وتر ہو تو دوا سانچہ میں چپک جایا کرے، اور اس کا چھوٹنا مشکل ہو۔

نیز زیادہ باریک سفوف سے اس آلہ میں قرص نہیں بن سکتے، اسلئے دوا کے باریک سفوف کو گوند وغیرہ کا کوئی دَرْدَرا سفوف ملا کر دردرا کر لیا جاتا ہے۔

ہاتھ سے اگر قرص بنائے جائیں، تو اس وقت گولی کی طرح نرم وتر لُبدی بنانی پڑیگی، اور اُن تمام احکام وہدایات پر عمل کرنا پڑیگا، جو "گولی" کے ذیل میں اوپر بتائی گئی ہیں۔

لعاب اور شیرہ بنانا

بعض نسخوں میں محض لعابات ہوتے ہیں، بعض میں محض شیرہ جات، اور بعض میں دونوں۔

خواہ نسخہ میں لعابات ہوں، یا شیرہ جات، اس میں پانی، یا کسی عرق کا ذکر ضرور ہوتا ہے، جس میں ادویہ کا لعاب یا شیرہ نکالا جاتا ہے۔

اگر نسخہ میں صرف لعابات ہوں، تو اس میں کوئی حرج نہیں ہے کہ ادویہ کو سارے عرق میں (۱۲-تولہ، یا ۱۵ تولہ میں) بھگو دیں، اور تھوڑی دیر کے بعد لکڑی کے قلم وغیرہ سے حرکت دیکر لعاب کو چھان لیں۔

اگر نسخہ میں محض شیرہ جات ہوں، تو ادویہ کو پیسنے کے لئے تھوڑا سا وہی عرق استعمال کرنا چاہیئے، جو جزو نسخہ ہے، اسکے بعد سارا عرق ملا کر باریک کپڑے میں چھان لینا چاہیئے۔

لیکن اگر نسخہ میں لعاب اور شیرہ دونوں ہوں، تو تھوڑے سے عرق میں لعاب والی ادویہ کو بھگو دیں، اور تھوڑے عرق میں دواؤں کو پیسکر شیرہ حاصل کریں۔ اسکے بعد لعاب اور شیرہ دونوں کو ملا کر شربت وغیرہ (جو جزو نسخہ ہو) حل کر دیں۔

بہدانہ، ریشۂ خطمی، برگ گاؤزبان، اسپغول، وغیرہ کا لعاب

اس طرح حاصل کیا جاتا ہے کہ ان چیزوں کو پانی، یا عرق میں بھگو دیا جاتا، اور اس کے بعد مل کر، یا قلم وغیرہ سے حرکت دیکر چھان لیا جاتا ہے. پندرہ بیس دقیقہ سے آدھ گھنٹہ تک کے عرصہ میں ان چیزوں کا لعاب نکل آتا ہے. سرد موسم اور سرد پانی کی نسبت گرم موسم اور گرم پانی میں لعاب جلد نکل آتا ہے +

شیرہ جات کی ادویہ زیادہ تر پتھر کی سل پر پیسی جاتی ہیں. لیکن یہ احتیاط مدنظر رہے کہ جس سل باٹ سے گھروں میں مصالحہ (ہلدی، مرچ، پیاز، لہسن وغیرہ) پیسا جاتا ہے، اس سے دوائیں ہرگز نہ پیسی جائیں. بعض اوقات مصالح کے سل بٹہ کو بظاہر اچھی طرح (ٹھیکرا تک رگڑ کر) دھولیا جاتا ہے، لیکن دوا میں مصالح کی بو پھر بھی آ جاتی ہے +

حلیب و مزیج

حلیب: ایک دوا جب دوسری دوا، یا کسی سیال سے ملکر دودھ جیسا (شیرہ) منظر پیش کرے، تو اُسے حلیب: (شیرہ[1]) کہا جاتا ہے +

ادہان غلیظہ سے حلیب بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ روغن کو کسی لعابدار چیز کے ساتھ کھرل میں پیسا جائے +

لیکن ادہان لطیفہ سے حلیب بنانے کی صورت یہ ہے کہ لطیف روغن کو لعاب کے ساتھ کسی شیشے میں ڈالکر اس کو حرکت دیا جائے +

مزیج و حلیب بنانے میں حتی الامکان صاف اور خالص پانی یعنے آب مقطر استعمال کیا جائے، ورنہ دوسرے پانیوں سے بعض دوائیں کم و بیش بگڑ جاتی ہیں، جس سے مرکب کا رنگ تبدیل ہو جاتا ہے +

مزیج و حلیب بنانے میں اگر لعاب صمغ عربی، لعاب کتیرا، وغیرہ کی ضرورت پڑے، تو ہمیشہ تازہ تیار کرنا چاہیئے. دیر کے رکھے ہوئے لعابات اکثر بگڑ جاتے ہیں. ہاں موسم سرما میں یہ کئی روز تک فاسد نہیں ہوتے علی الخصوص اگر ان کو پاکیزہ شیشوں میں سرے تک بھر کر رکھا جائے، اور اچھی طرح

---

[1] شیرہ: اس سے ظاہر ہے کہ شیرہ تین معانی کے لئے مستعمل ہے: (۱) پانی میں پسی ہوئی دوا، جو کم و بیش سفید ہو؛ (۲) وہ سفید مزیج جس میں پانی کے اندر رالدار، یا روغنی اجزاء معلق ہوتے ہیں؛ (۳) شکر وغیرہ کا قوام +

ڈاٹ لگا دی جائے +

اگر مزیج میں کوئی زہریلی دوا ہو، تو اسے حل کر کے آخر میں شامل کرنا چاہیئے +

مزیج بناتے وقت پانی، یا عرق وغیرہ اس ترتیب سے ڈالنا چاہیئے کہ پیمانہ میں اگر کوئی دوا (مثلاً شربت وغیرہ) لگی ہوئی ہو، تو پانی، یا عرق سے یہ دُھل جائے، اور نسخہ میں شامل ہو جائے +

مرہم بنانا

مراہم میں اکثر مندرجۂ ذیل چیزیں بطور زمین کے استعمال ہوتی ہیں:

موم، گھی، تلوں کا تیل، سرسوں کا تیل، روغن زیتون، روغن بادام روغن گل، چربی وغیرہ +

اکثر مرہموں میں دوسری دواؤں کے ساتھ موم اور کوئی روغن ہوا کرتا ہے، ایسی صورت میں پہلے موم اور روغن کو گرم کر کے پگھلائیں، پھر دوسری باریک پسی ہوئی دوائیں اس میں ملائیں اور ٹھنڈے ہونے تک حل کئے جائیں +

اگر کسی مرہم میں اشق، گوگل، صابون اور گندہ بہروزہ جیسی پگھلنے والی کوئی چیز ہو تو اسکو بھی موم اور روغن کے اندر گرم کر کے پگھلائیں +

بعض دوائیں پہلے کسی محلل (مثلاً پانی، روغن) میں حل کر لی جاتی ہیں، اس کے بعد زمین میں ملائی جاتی ہیں +

بعض دوائیں سرد زمین میں (گرم کئے بغیر) ملائی جاتی ہیں، اور ان کو اچھی طرح گھوٹ دیا جاتا ہے +

اگر کسی مرہم میں انڈے کی سفیدی یا زردی یا افیون جیسی نہ پسنے والی چیز ہو، تو روغن اور موم کو پگھلانے کے بعد آگ سے نیچے اُتار کر اور دوا کو شامل کر کے خوب حل کریں، علی الخصوص افیون میں زیادہ گھوٹنے اور حل کرنے کی ضرورت ہے۔ گاہے زردی بیضہ کو مرہم میں اُبال کر کے بھی شامل کرتے ہیں +

اگر کسی مرہم میں کسی دوا کا پانی یا لعاب ہو، تو موم یا روغن میں اس پانی، یا رس کو اس قدر پکائیں کہ وہ سرد ہونے پر مرہم جیسا نرم اور ملائم

رہ سکے۔ ایسا نہ ہو کہ وہ زیادہ جل جائے، اور مرہم بالکل سخت ہو جائے +

مرہم کی دواؤں کو خواہ وہ خشک ہوں، یا تر، خوب اچھی طرح پیسنا اور کھرل کرنا چاہیے۔ خشک دواؤں کو پہلے بھی سرمہ کی طرح کر لیں، اور روغن میں ملانے کے بعد بھی خوب گھوٹیں +

اگر مرہم کے نسخہ میں دیگر ادویہ کے ساتھ کافور جیسی اُڑنے والی چیز ہو، تو اسکو سب دواؤں کے بعد آخر میں ملانا چاہیے +

مرہم کے بنانے میں جہاں تک ممکن ہو، دھات کا کوئی ظرف اور لوہے وغیرہ کی چھری استعمال نہ کرنی چاہیے +

مریضوں کو استعمال کے لئے مراہم سادے اور معمولی کاغذ میں، یا مٹی یا دھات کی ڈبیہ میں نہ دینا چاہیے، بلکہ روغنی کاغذ، چینی، یا شیشہ کی ڈبیہ میں، ڈھکنے سے، یا روغنی کاغذ سے، ڈھانک کر دینا چاہیے +

ادویہ کی تدبیر

دوا میں کوئی ایسا تصرف کرنا، جس سے اس کی کوئی خاص بُرائی دور ہو جائے، اور کوئی خوبی پیدا ہو جائے، تدبیر و اصلاح کہلاتا ہے، اور ایسی اصلاح شدہ چیز مُدَبَّر کہلاتی ہے۔ دواسازی میں بہت سی دوائیں مدبر کر کے شامل کی جاتی ہیں، اسلئے ذیل میں مختلف چیزوں کے مدبر کرنے کی صورتیں درج کی جاتی ہیں:

اجوائن مُدَبَّر اجوائن کو تین شبانہ روز اس قدر سرکہ میں تر رکھیں کہ اجوائن کی سطح سے سرکہ چار انگل اونچا ہو، پھر سرکہ سے باہر نکال کر خشک کر لیں۔ زیرہ کو بھی اِسی تدبیر سے مدبر کرتے ہیں +

افیون مُدَبَّر افیون کو گلاب میں بھگو کر چھانیں، اور پھر اسقدر پکائیں کہ افیون کا قوام گولی باندھنے کے لائق ہو جائے +

انزروت مُدَبَّر انزروت کو گدھی یا گائے کے دودھ میں گوندھ کر جھاؤ کی لکڑی پر لگائیں، اور کباب کی طرح بھونیں: بعض اوقات مزید اصلاح کے لئے دوبارہ اِسی طرح بھونتے ہیں +

ایلوہ مُدَبَّر ایلوہ کو سیب، بہی، یا شلجم وغیرہ کے اندر رکھکر اور کپڑا لپیٹ کر آٹے سے ملفوف کریں، اور اتنے عرصہ تک آگ میں رکھیں کہ گرمی ایلوے تک پہونچ جائے، اور آٹا سُرخ ہو جائے۔ پھر اُسے

نکال کر خشک کر کے استعمال میں لائیں ۔

بہروزہ مُدَبَّر ہانڈی میں پانی بھر کر آگ پر رکھیں اور اُسکے مُنہ پر کپڑا باندھکر کپڑے پر بہروزہ رکھدیں ۔ جب گرمی سے بہروزہ پگھل کر پانی میں چلا جائے، تو کپڑا اٹھا کر بہروزہ نکال لیں ۔ اسی طرح پانچ سات بار کریں ۔

بھلانواں مُدَبَّر چوڑے مُنہ کی سَنسی[1] کو گرم کر کے بھلانوے کو اُس میں دبائیں، تاکہ بھلانوے سے لیسدار اور گاڑھی رطوبت خارج ہو جائے، مگر احتیاط رکھیں کہ اُسکا تیل اور دھوآں بدن کو نہ لگنے پائے ورنہ نقصان پہونچنے اور متورم ہو جانے کا اندیشہ رہتا ہے ۔ پھر بھلانوے کو چھیلکر ناریل کے تیل، یا اخروٹ کے تیل میں ملا کر استعمال میں لائیں ۔

بھنگ مُدَبَّر بھنگ کو اجوائن کے پانی میں تر کر کے سکھالیں، اور پھر کورے برتن میں ڈالکر آگ پر بھونیں ۔

پارہ مُدَبَّر پارہ کے مدبر کرنے کی ترکیب تصفیہ کے ذیل میں مذکور ہے ۔

پوست بیضہ مُدَبَّر انڈے کے چھلکے کو نمک اور راکھ کے پانی سے خوب دھوئیں اور اُسکے اندر کی باریک جھلی دور کر کے خشک کریں ۔

تربد مُدَبَّر تربد کو چھیل دیا جائے (خراشیدہ: مقشر)، اور اس کے بیچ کی سخت لکڑی نکال لی جائے (مجوف)، اور پھر اسے روغن بادام میں چرب کر لیا جائے ۔

گاہے اس قسم کے مدبر تربد کو نسخہ میں تربد مُجَوَّف خراشیدہ لکھا جاتا ہے ۔

جمالگوٹہ مُدَبَّر جمالگوٹہ کو پوٹلی میں باندھکر ایک برتن میں ڈال دیں، جس میں گائے کا گوبر گھول دیا گیا ہو، اور پکائیں، پھر اُسے دھو کر اُس کی دو دالوں کے درمیان کا پتہ دور کر کے استعمال میں لائیں ۔

گاہے گوبر کی بجائے دودھ میں جوش دیتے ہیں، اور اسی طرح پتہ نکال کر استعمال میں لاتے ہیں ۔

گاہے گوبر میں جوش دینے کے بعد دہی میں بھی جوش دیتے ہیں، اور

[1] سنسی: لوہار کے اوزاروں میں سے ہے ۔ جسکے اگلے سرے پر دبیز لوہا ہوتا ہے، اور اسکو آگ میں تپایا جاتا ہے ۔

پھر پتہ نکال کر استعمال میں لاتے ہیں +

پتّہ: اکثر تخموں اور مغزیات کے بیجوں کے درمیان، دُو دالوں کے بیچ میں باریک سی پتّی ہوا کرتی ہے۔ اسی کو اس موقعہ پہ پتّہ (زہرہ) کہا گیا ہے۔ جب تخم بوئے جاتے ہیں، تو ابتدائی پتیاں اسی پتہ کی افزائش و نمو سے نکلتی ہیں +

چاکسو مدبّر چاکسو کو پوٹلی میں باندھکر اور بادیان کے پانی میں پکا کر چھیل ڈالیں۔ پھر خشک کرکے استعمال میں لائیں +

زیرہ مدبر زیرہ کے مدبر کرنے کی صورت اجوائن کے مانند ہے +

سُرمہ مدبر سرمہ کے مدبر کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ سرمہ کو بکری کی چربی میں پیسکر آگ پر رکھیں۔ جب دھواں اور بدبو موقوف ہو جائے، اور چربی پورے طور پر جل جائے تو برف کے پانی میں بجھائیں، پھر استعمال میں لائیں +

دوسری ترکیب یہ ہے کہ سُرمہ کو تپا تپا کر آب تر پھلہ میں کم از کم سات مرتبہ بجھائیں۔ بعض لوگ اسے گلاب میں بجھا کر مدبر کرتے ہیں +

سقمونیا مدبّر سقمونیا کے مدبر کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ سیب، بہی، ناشپاتی یا شلجم کے اندر جوف کرکے سقمونیا کو اس جوف کے اندر بھر دیں، مگر کچھ جوف خالی رکھیں۔ اس بقیہ خلاء کو سفید تلوں سے بھر کر اسی سیب یا بہی وغیرہ کے ٹکڑے سے مُنہ بند کرکے آٹے سے ملفوف کریں، اور اوسط درجہ کی گرمی کے تنور میں رکھیں۔ جب آٹا اوپر سے سُرخ ہو جائے تو سقمونیا نکال کر استعمال میں لائیں۔ تشویہ (بھُلبھلانے) کے اسی عمل کی وجہ سے سقمونیا کے ساتھ مَشْوِیّ بھی لکھتے ہیں (مَشْوِیّ بھُلبھلا یا ہوا، بھونا ہوا)

سنکھیا مُدبر سنکھیا کو مدبر کرنیکی صورت یہ ہے کہ چرچٹہ کی راکھ کے مقطر پانی میں سنکھیا پیسکر ڈالدیں اور کسی ظرف میں اسقدر پکائیں کہ خشک ہو جائے +

فا اگر سنکھیا کا سیال بنانا منظور ہو تو اسی سفوف کو چینی کی رکابی میں رکھکر رکابی کو شبنم میں ترچھا رکھیں۔ صبح کو آفتاب نکلنے سے پہلے دیکھیں۔ جس قدر سیال بنا ہوا ہو، اُسے شیشی میں رکھ لیں۔ پھر دوسرے روز اسی طرح کریں۔ یہاں تک کہ سب سیال نکل آئے۔ یہ سیال طلاء کے طور پر تیل اور موسیائی کے ساتھ ملا کر استعمال کیا جاتا ہے، جس سے کسی قدر سوزش اور دانے پیدا ہو جاتے ہیں۔ اس سیال کو گاہے تیل کے نام سے یاد کیا جاتا ہے، جو صحیح نہیں ہے +

سنگ بصری مدبر اس کے مدبر کرنے کی صورت یہ ہے کہ آگ میں اسے گرم کر کے گلاب یا دہی کے پانی یا عرق لیموں میں سات بار بجھائیں، پھر استعمال میں لائیں +

غاریقون مدبر غاریقون کو مدبر کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ اسے بالوں کی چھلنی یا ململ میں اس قدر چھانیں کہ اس کے سخت ریشے علیحدہ ہو جائیں۔ یہی سخت ریشے مضر ہوتے ہیں۔ اسی وجہ سے نسخوں میں غاریقون کے ساتھ مُغربل لکھا جاتا ہے (مغربل چھلنی میں چھانا ہوا) +

کچلہ مدبر کچلہ کو مدبر کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ اسے پانی میں ایک ہفتہ تک بھگو رکھیں، اور روزانہ پانی بدل دیا کریں، یعنی دوسرے روز کا پانی دور کر کے تازہ پانی ڈال دیا کریں۔ آٹھویں روز کچلہ کو پانی سے نکالکر گوندھے ہوئے آٹے میں رکھکر سات روز تک چھوڑ دیں۔ پھر آٹھویں روز آٹے سے نکال کر دھوئیں، اور چھیل کر وزن کریں۔ اگر وہ ایک چھٹانک ہے تو ایک سیر دودھ میں جوش دیں (اگر دودھ گائے کا ہو تو بہتر ہے) اسے جوش دینے کی صورت یہ ہے کہ اسے پہلے تاگے میں پرو لیں، اور اس کی لڑی کو دودھ میں اس طرح لٹکائیں کہ وہ بیندے میں نہ لگیں۔ جب دودھ خشک ہو جائے تو گرم پانی سے دھو کر خشک کریں، پھر ریتی سے برادہ کر کے استعمال میں لائیں +

بعض لوگ پانی میں بھگو کر چھیلتے ہیں، اور خشک کر کے سوہان سے برادہ کرتے ہیں، اور پھر پوٹلی میں باندھکر دودھ میں جوش دیتے اور سایہ میں خشک کر کے استعمال کرتے ہیں +

بعض لوگ کچلہ کو گھی میں بریاں کر کے پیس لیتے ہیں۔ یہ طریقہ بہت سہل ہے، جس میں یہ بھی خوبی ہے کہ اس سے کچلہ پیسنے کے قابل ہو جاتا ہے +

گندھک مدبر ایک ہانڈی میں اس قدر دودھ ڈالیں کہ نصف ہانڈی تک رہے۔ پھر اسکے منہ پر باریک کپڑا مثلاً ململ پھیلا کر باندھ دیں، اور گندھک نیم کوفتہ کر کے اس کپڑے پر بچھا دیں، اور اسپر کوئی بڑا ظرف رکھکر اسپر آگ روشن کریں، تا کہ اسکی گرمی سے گندھک پگھل کر کپڑے سے تقطیر ہو کر نیچے دودھ میں آ جائے۔ اوپر کے ظرف کو اس طرح رکھیں کہ وہ گندھک سے نہ لگے، بلکہ اس سے اونچا رہے۔ جب سب گندھک پگھل کر دودھ میں آ جائے تو نکال کر استعمال میں لائیں +

گوکھرو مدبر گوکھرو کو مدبر کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ گوکھرو کو گائے

یا بھینس کے دودھ میں بھگوئیں۔ دوسرے روز پہلا دودھ دور کرکے تازہ دودھ ڈال دیں۔ اسی طرح تین روز تک کریں۔ پھر خشک کرکے کام میں لائیں۔

لوہچون مدبر لوہچون (خبث الحدید) کو مدبر کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ اسے مٹی کے برتن میں خوب گرم کریں، یہاں تک کہ سُرخ ہوجائے۔ پھر اُسے تل کے تیل میں بجھائیں۔ اسی طرح پھر گرم کرکے انگوری سرکہ میں، پھر گائے کے پیشاب میں، پھر دہی کے پانی میں بجھائیں۔ پھر دھوکر اور کھرل کرکے استعمال میں لائیں۔ کھرل اس قدر کیا جائے کہ وہ پانی پر تیرنے لگے، اور جلد تہ نشین نہ ہو۔

دوسری تدبیر: لوہچون کو چودہ روز تک انگوری سرکہ میں بھگو رکھیں، پھر خشک کرکے روغن بادام میں بھونیں۔ پھر کھرل کرکے استعمال میں لائیں۔ کھرل کرنے کی خوبی یہ ہے کہ وہ پانی پر تیرنے لگے، اور جلد تہ نشین نہو۔

مازریون مدبر مازریون کو مدبر کرنیکی صورت یہ ہے کہ اسے تین شبانہ روز سرکہ میں بھگو کر سُکھالیں، اور پھر روغن بادام میں چرب کرکے کام میں لائیں۔ اگر روزانہ سرکہ بدل دیا کریں، تو زیادہ بہتر ہے۔

مازو مدبر، یا، بریاں مازو کو تل کے تیل میں اس قدر بھونا جائے کہ وہ کِھل جائے۔ اسکے علاوہ مازو کو بھاڑ کے ریگ میں بھی بھونا جاتا ہے۔

میٹھا تیلیا مدبر میٹھا تیلیا ایک تولہ لیکر پوٹلی باندھیں، اور ربارہ سیر گائے یا بھینس کے دودھ میں اس قدر پکائیں کہ نصف رہ جائے۔ پھر دوبارہ اور سہ بارہ اسی طرح کریں۔ مگر اکثر لوگ صرف ایک بار پکانا کافی خیال کرتے ہیں، اور بعض لوگ جمال گوٹہ کی طرح گوبر میں جوش دیتے ہیں، جس میں کچھ حرج نہیں ہے۔

تنبیہ: جوش دینے کے بعد جو دودھ باقی رہتا ہے، اگر اُسے جما کر گھی نکال لیں تو وہ باہ کے طلاء میں کارآمد ہوتا ہے۔

ہلیلہ مدبر (یا) بریاں ہلیلہ کے مدبر، یا، بریاں کرنے کی صورت یہ ہے کہ اسے گھی یا روغن بادام میں بھونا جائے۔



چنداد ویہ کی نوعیت ترکیب

ذیل میں چنداد ویہ کے بنانے کی صورتیں لکھی جاتی ہیں، جو بازار میں عام طور پر بنی بنائی ملتی ہیں، اور دواساز کو عام دواخانوں میں ان کے بنانے کی زحمت گوارا نہیں کرنی پڑتی۔ لیکن ایک دواساز کا دماغ ان معلومات سے خالی نہ رہنا چاہیئے:

دارچکنہ بنانا سنکھیا سفید ایک حصہ، پارہ ایک حصہ، کیس نصف حصہ، سرسا دویہ کو ملا کر کھرل کرکے لوہے کے برتن میں بند کرکے بطریق رسکپور آگ لگا دیں۔ سرد ہونے پر نکال کر کام میں لائیں +

رسکپور بنانا پارہ، گل ارمنی (یا گیرو)، پھٹکری، نمک سنگ ہر ایک تین تولہ: سب کو پانی کے ہمراہ کھرل کرکے قرص بنا کر خشک کریں، اور مٹی کی لعاب دار رکابی میں (جس میں نمک کی تہ دی ہوئی رکھی ہو) رکھکر اوپر سے دوسری رکابی، جو کہ مٹی اور آب دھتورہ سے بنائی گئی ہو، ڈھانک کر گل حکمت کرکے بہت سے جنگلی اپلوں میں رکھکر تین روز آنچ دیں بعدہٗ نکال کر دیکھیں: جو اجزا رکابیوں کے اطراف میں لگے ہوں، وہی رسکپور رہے +

دیگر: رسکپور بنانے کی دوسری ترکیب اس طرح بتائی گئی ہے:

پارہ پانچ تولہ ساڑھے دس ماشہ، پھٹکری سوا چھ تولہ، دونوں کو خوب کھرل کرکے آتشی شیشی میں بھر کر شیشی کا منہ بند کرکے اور گیرو، نمک، خاکستر (راکھ)، چاولوں کی بھوسی، اور روئی سب کو خوب کوٹ کر شیشی پر گل حکمت کرکے خشک کریں، اور ارنے اپلوں کی آنچ میں پکائیں، اور سرد ہونے پر شیشی سے نکالکر آب لیموں کے ہمراہ کھرل کریں، اور پھر بدستور آتشی شیشی میں بھر کر اس کا منہ بند کر دیں، اور بدستور گل حکمت کرکے بالو جنتر میں اس طرح رکھیں کہ کل شیشی ریت میں غرق ہو جائے۔ جب ریت کا رنگ سرخ ہو جائے تو سرد کرکے شیشی کی دوا نکال کر دوسری شیشی میں رکھیں +

زنگار بنانا تیز سرکہ سیر بھر، نوشادر دس تولہ، تانبے کا برادہ پاؤ بھر، گندھک کا تیزاب تین تولہ: سب کو باہم ملا کر تانبے کے برتن میں بند کرکے زمین میں دبا دیں اور چھ ماہ کے بعد نکال لیں۔ تمام برادہ اور نوشادر زنگار بن جائے گا +

ترکیب دیگر: تانبے کے پترے سیر بھر، نوشادر آدھ پاؤ، سرکہ تیز اڑھائی سیر

دہی ترش پاؤ بھر: سب کو باہم خوب ملاکر تانبے یا مٹی کے برتن میں بھر کر اُسکا منہ بند کرکے زمین میں دفن کریں، چالیس روز کے بعد دیکھیں۔ اگر زنگار تیار ہوگیا تو بہتر، ورنہ پھر دوبارہ دفن کریں۔ تیار ہونے پر نکال کر کام میں لائیں +

سفیدۂ کاشغری بنانا

سفیدۂ کاشغری بنانے کی ترکیب یہ ہے کہ قلعی یا جست کے پترے لیکر انہیں ایک ظرف میں رکھیں، اور اُس میں اوپر سے سرکہ انگوری بھر دیں، تاکہ پترے اُس میں ڈوب جائیں۔ پھر اسکا مُنہ خوب اچھی طرح بند کرکے آنچ دیں۔ پترے سفید ہوجائینگے اگر کچھ باقی رہیں، تو اُن کو پھر دوبارہ آنچ دیں +

ترکیب دیگر: لکڑی کے پیپوں میں کھٹی اور تیز شراب ڈالکر اوپر سیسہ کے باریک پترے رکھیں، اور چمڑے کے پرانے ٹکڑے ڈھانک کر اوپر لید اور مٹی ڈال کر چھپا دیں، اور تین ماہ کے بعد کھولیں۔ جس قدر سیسہ کے ٹکڑے سفید ہو گئے ہوں، انکو علیحدہ نکال لیں یہی سفید کشتہ سفیدہ ہے +

سیندور بنانا

قلعی اور سیسہ دونوں کو کڑاہی میں ڈال کر اور چولھے پر رکھکر اُس کے نیچے آگ جلائیں، اور اوپر بھی کوئلہ رکھیں۔ اوپر سے نمک چھڑکیں، اور اُسے ہلاتے رہیں، اگر بانس کا کوئلہ ہو تو بہتر ہے۔ جب کسی قدر سُرخ ہوجائے، تو دوسرے برتن میں ڈال کر اوپر نیچے چاروں طرف آگ دیں۔ جس قدر آنچ زیادہ ہوگی، سُرخی بھی زیادہ آئیگی۔ اِس کے بعد کام میں لائیں +

دوسری ترکیب: سیسہ کو آگ پر گلاکر اُس میں نیم کی لکڑی چلائیں، جس سے سیسہ راکھ ہو جائے گا۔ اِس راکھ کو کھٹے دہی کے پانی میں تر کرکے آگ پر رکھیں، جس سے وہ زرد ہو جائیگی۔ اس کے بعد تاؤ کی بھٹی میں جو ڈبل روٹی پکانے والے کے تنور کی طرح ہو، خوب تیز آگ جلائیں، اور اُس میں وہ زرد شدہ سیسہ لوہے کے برتن میں ڈالکر رکھدیں، اور کسی لوہے کی سیخ سے ہلاتے جائیں۔ تھوڑے عرصہ میں آگ کے تاؤ سے سیسہ کا رنگ سُرخ ہو جائے گا +

شنگرف سے پارہ نکالنا

شنگرف کو ایک دن لیموں کے رس میں کھرل کرکے باریک باریک ٹکیہ بنائیں اور انکو علیحدہ علیحدہ ایک ہانڈی میں رکھکر اس پر دوسری ہانڈی اوندھا دیں اور دونوں کے کنارے ہموار کرکے ملائیں، اور مضبوط گل حکمت کر دیں پھر چولھے

پر رکھکر نیچے خوب تیز آنچ جلائیں، اور اوپر کی ہانڈی پر کپڑے کی کئی تہ کرکے پانی سے بھگو کر رکھدیں۔ جب وہ خشک ہو تو پھر تر کر دیا کریں، تاکہ جو پارہ اُڑ کر اوپر پہونچے، وہ سردی کی وجہ سے جم کر لگا رہے۔ لیکن اوپر والی ہانڈی کا اندرونی حصہ کھُردرا ہونا چاہیئے، تاکہ جو پارہ جمے، وہ گرنے نہ پائے۔ تقریباً تین گھنٹے میں پارہ اُڑ کر اوپر جا لگے گا۔ ٹھنڈا ہونے پر آہستگی چولھے سے اُتار کر دونوں ہانڈیوں کو علیحدہ کرکے اوپر کی ہانڈی سے پارہ اکٹھا کر لیں، اور کپڑے سے چھان کر رکھیں۔ اگر شنگرف میں کچھ پارہ رہجائے تو دوبارہ عمل کر سکتے ہیں۔ اس ترکیب سے نکالا ہوا پارہ مصفّٰی ہوتا ہے، جس کے دوبارہ تصفیہ کی ضرورت نہیں۔

ترکیب دیگر: شنگرف کو دو پہر لیموں کے رس میں، اور دو پہر نیم کے پتوں کے رس میں کھرل کرکے ٹکیہ بنا لیں، اور شنگرف سے دو چند وزن کپڑے کی دھجیاں اسپر لپیٹیں، اور ایک چوڑے برتن میں رکھ کر آگ لگا دیں، اور اس پر ایک مٹکا اوندھا کر تین اینٹوں پر رکھیں۔ تمام پارہ مٹکے میں اوپر جا لگے گا یا نیچے کے برتن میں جمع ہوگا۔ پانی سے دھو کر پارہ علیحدہ کریں۔

تنبیہ: بعض لوگ شنگرف کو روغن بھلانوہ میں کھرل کرکے ترکیب مذکورہ کے مطابق عمل کرتے ہیں، لیکن درحقیقت شنگرف سے پارہ علیحدہ کرنے کے واسطے لیموں کے رس یا دوسری چیزمیں کھرل کرنیکی کچھ ضرورت نہیں۔ شنگرف باریک شدہ پر مذکورہ عمل کرنے سے پارہ علیحدہ ہوجاتا ہے البتہ لیموں کے رس وغیرہ میں کھرل کرنے سے پارہ کا تصفیہ اچھی طرح ہوجاتا ہے۔

پنیرمایہ حاصل کرنا

پنیرمایہ (انفحہ) جانوروں کے اُس منجمد دودھ کو کہتے ہیں، جو بچہ پیدا ہوتے ہی پیتا ہے۔

جانوروں کا پنیرمایہ نرینہ بچہ سے، اس کے پیدا ہونے کے بعد، گھاس وغیرہ کھانے سے پہلے، حاصل کیا جاتا ہے۔ بہترین پنیرمایہ وہی ہوتا ہے جو کہ پیدائیش کے روز ہی لیا جاتا ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ بچہ کو اُسکی ماں کا تمام دودھ پلا کر آدھ گھڑی کے بعد ذبح کرکے اسکا معدہ اور تمام آنتیں بحفاظت لیکر سایہ میں خشک کریں۔ معدہ اور آنتوں کے جوفوں میں جو دودھ خشک و منجمد ہوجاتا ہے، وہ پنیرمایہ کہلاتا ہے۔ اگرچہ طبی کتب میں عموماً پنیرمایہ شتر اعرابی

لکھا جاتا ہے، لیکن اسکے بجائے بھیڑ کے بچّہ کا پنیر مایہ حاصل کیا جائے تو وہ بھی تقریبًا وہی فوائد رکھتا ہے۔

چند اغذیہ وغیرہ کی تیاری

دال کا پانی مونگ وغیرہ کی دھلی ہوئی دال ایک چھٹانک کو تین پاؤ پانی میں ڈالکر اور نمک بقدر ذائقہ ملاکر یہاں تک پکائیں کہ دال بخوبی گل جائے، اور پانی اڑھائی تین چھٹانک باقی رہے۔ اس کے بعد آگ سے اتار کر سرد کرکے پانی چھان کر استعمال کریں۔

بعض وقت نمک کے علاوہ قدرے سیاہ مرچ اور زیرہ وغیرہ بھی ڈال دیتے ہیں۔

دلیا عمدہ گیہوں لیکر بھاڑ میں بھنوائیں۔ بعدہٗ چکی میں دُرڈرا سفوف کے طور پر پسوا کر (دلیا بنا کر) رکھ چھوڑیں، اور بوقت ضرورت تھوڑا دلیا لیکر قدرے گھی میں بھونیں، اور دودھ یا پانی کو جوش دیکر اس میں تھوڑا تھوڑا ملاتے اور چمچہ سے ہلاتے جائیں۔ بعد ازاں قدرے شکر یا مصری ملاکر مریض کو کھلائیں۔

ساگودانہ آدھ سیر پانی یا دودھ قلعی دار دیگچی میں ڈال کر آگ پر پکائیں۔ جب اس میں جوش آئے، تو ساگودانہ آدھی چھٹانک لیکر تھوڑا تھوڑا ڈالتے اور چمچہ سے ہلاتے رہیں۔ ذرا پتلا ہی رہے، تو اتار کر قدرے مصری یا شکر سفید ملاکر مریض کو کھلائیں۔

شوربہ گوشت میں معمولی مصالحہ اور نمک ملاکر پکائیں، اور گوشت جب گل جائے تو گھی اور دہی ڈال کر، یا بغیر دہی کے بھونیں۔ بعدہٗ پانی ڈال کر پکائیں اور تھوڑی دیر کے بعد آگ سے اتار کر اور صرف شوربہ لیکر کام میں لائیں۔

فالودہ نشاستہ ایک تولہ، گائے کا دودھ ایک پاؤ، چینی آدھ سیر، گلاب ایک تولہ، پہلے نشاستہ کو دودھ میں پکائیں۔ جب دودھ خوب گاڑھا ہوجائے، تو ایک ٹھنڈے پانی سے بھرے ہوئے برتن پر لوہے یا پیتل کی چھلنی رکھکر اس میں ڈالیں، اور ہاتھ کی ہتھیلی سے ملیں، تاکہ فالودہ چاول چاول ہوکر چھلنی کے سوراخوں سے نیچے گرتا جائے۔ برتن سے گرم پانی نکال کر دوسرا ٹھنڈا پانی بھی ڈالتے رہیں، یہانتک کہ تمام فالودہ تیار ہوجائے پھر چینی کی

چاشنی (قوام) بنا کر رکھیں، اور تھوڑی چاشنی ایک پیالہ میں ڈال کر اُس میں فالودہ، تھوڑا دودھ یا ملائی، اور گلاب ملا کر کھائیں۔ اگر چاہیں تو تھوڑی سی برف بھی ڈال سکتے ہیں۔

فیرینی آدھی چھٹانک عمدہ اور خوشبودار چاول دھو کر ذرا دیر بھگو رکھیں پھر پتھر کی کونڈی[۱] میں یا سل پر خوب باریک پیسکر اور ذرا سا پانی ملا کر ایک باریک کپڑے میں چھان لیں۔ پھر اسے ایک سیر گائے کے دودھ میں ملا کر آگ پر تقریباً ایک گھنٹہ تک جوش دیں، اور چمچہ سے ہلاتے جائیں۔ پھر قدرے مصری یا شکر ملا کر اور سرد کر کے مریض کو دیں۔

جب دودھ میں مسلم چاول (بلا پیسے) پکائے جاتے ہیں، تو اُسے **کھیر** کہتے ہیں۔

ماء الجبن بکری، جو تھوڑے دنوں کی گابھن ہو، لیکر اسکو سرد و تر چارہ (مثلاً پالک، خرفہ، وغیرہ) کھلائیں، اسے بھوکا پیاسا مطلق نہ رکھیں، اور بچہ پیدا ہونے کے بعد چالیس روز تک اسکا دودھ اس کام میں نہ لیں۔ اسکے بعد جس قدر دودھ مناسب ہو، لیکر قلعی دار دیگچی میں جوش دیں۔ جب اچھی طرح جوش آجائے تو سرکہ یا لیموں یا اور کسی ترش چیز کا چھینٹا دیں، تاکہ دودھ پھٹ کر اسکی مائیت جبنیت (پنیر) سے علیحدہ ہو جائے۔ پھر سرد کر کے سنگین کپڑے میں چھان کر صاف پانی لے لیں۔ اسی صاف پانی کا نام **ماء الجبن** ہے۔

ماءُ الجُبن ہر جانور کے دودھ کو پھاڑ کر بنایا جا سکتا ہے، بکری کے دودھ کی کوئی تخصیص نہیں۔ لیکن طبی اغراض سے زیادہ تر بکری ہی کے دودھ سے ماء الجبن بنایا جاتا ہے۔

ماء الشعیر جَو کے پانی کو کہتے ہیں، جو جَو کو پکا کر حاصل کیا جاتا ہے۔

ماء الشعیر بنانے کی ترکیب: عمدہ موٹے جَو لیکر پانی میں یہاں تک بھگوئیں کہ وہ پھول جائیں۔ اس کے بعد پانی سے نکال کر اوکھلی میں کوٹ کر چھڑیں[۲]، یہاں تک کہ اس کا تمام چھلکا اتر جائے۔ یہ مقشر جَو بقدر ایک چھٹانک لیکر اور پانی سے اچھی طرح دھو کر سوا سیر پانی میں پکائیں، یہانتک کہ پانی غلیظ اور سُرخی مائل ہو جائے، اور جَو پھول کر پھٹنے لگیں۔

---

[۱] کونڈی: پتھر کی چھوٹی سی اوکھلی، جس میں ڈنڈے سے چیزیں کوٹی پسی جاتی ہیں۔ [۲] چھڑنا: چھلکا اتارنا۔

اسکے بعد پانی چھان کر سرد کرکے مصری یا شربت ملاکر مریض کو پلائیں +
بعض لوگ جو کو اوّل مرتبہ دو تین جوش دیکر پانی پھینک دیتے ہیں. پھر دوسرا پانی ڈالکر بدستور پکاتے ہیں +
اگر اخیر میں جو کو گھوٹ کر گاڑھا پانی لیں، تو اسکو **کشک شعیر** کہتے ہیں +

ماء الشعیر ملحّم گاہے مزید تغذیہ و تقویت کے لئے ماء الشعیر میں گوشت داخل کرتے ہیں. اس وقت یہ ماء الشعیر ملحّم کہلاتا ہے (مُلحّم: گوشت والا) +

ماء الشعیر ملحم کی دو ترکیبیں ہیں:
(۱) گوشت کو مثل قورما مناسب مصالح کے ساتھ پکائیں، مگر گھی نہ ڈالیں، اور اگر گھی ڈالیں تو نہایت کم، محض بھوننے اور خوشبودار کرنے کے لئے ڈالیں. اس کے بعد جو عمدہ طور پر چھڑ کر دھوئے ہوئے (یا چھڑنے کے بعد اول مرتبہ دو تین جوش دیئے ہوئے) بقدر ایک چھٹانک داخل کریں، اور دوسرا تازہ پانی مثل شوربا کے ڈال کر پکائیں. جب جو خوب اچھی طرح گل جائیں تو چھان کر مریض کو پلائیں +
(۲) چھڑے اور دھوئے ہوئے جو میں آب یخنی ملاکر یہانتک پکائیں کہ وہ گاڑھا ہو جائے. پھر چھان کر کام میں لائیں +

ماء الشعیر محمّص جب جو کو بریاں کرکے ماء الشعیر تیار کیا جاتا ہے تو اس وقت یہ ماء الشعیر محمّص کہلاتا ہے. (مُحمّص: بھونا ہوا) +

ماء الشعیر محمص پیچش اور دستوں کے مرضٰ کے واسطے تیار کیا جاتا ہے
اس ترکیب میں جو کو چھڑنے کے بعد بھونا جاتا ہے +
اگر ماء الشعیر کے اندر زیادہ قوت قابضہ کی ضرورت ہوتی ہے تو گاہے قدرے پوست خشخاش کو پوٹلی میں باندھکر ماء الشعیر کے ہمراہ پکاتے ہیں +

ماء العسل (ماء العسل: شہد کا پانی) شہد ایک حصّہ کو چار حصّے پانی میں ملاکر جوش دیں، یہانتک کہ تہائی پانی جل جائے. اس کے بعد آگ سے اُتار کر کام میں لائیں. یہی ماء العسل ہے +
اگر پانی کے بجائے مناسب عرق میں جوش دیکر ماء العسل بنائیں تو نہایت بہتر ہے +
اگر ماء العسل میں کچھ ادویہ پکاکر تیار کیا جائے، تو اُسکو **ماء العسل مرکب**

کہتے ہیں +

جب پانی کی بجائے گلاب میں شہد پکا کر ماء العسل بنایا جاتا ہے، تو اسکو جلاب (جُل: آب + گُل: آب) کہا جاتا ہے +

ماء اللحم ماء اللحم کے معنے گوشت کے پانی" کے ہیں۔ ماء اللحم گاہے گوشت کے سادہ شوربہ (یخنی) کو کہتے ہیں، اور گاہے اُس عرق کو کہتے ہیں، جو صرف گوشت سے یا گوشت اور دیگر ادویہ سے بطریق تقطیر قرع انبیق، نل بھبکہ وغیرہ کے ذریعہ کشید کیا جاتا ہے +

یہ پہلے تفصیل کے ساتھ بتایا گیا ہے کہ اس قسم کا کشید کیا ہوا عرق طبی فوائد سے کس قدر دور ہوتا ہے، اسلئے میں اس موقعہ پر بھی ماء اللحم کشید کرنے کے ہدایات کو نظر انداز کرتا ہوں +

یخنی ماء اللحم، یعنی آب گوشت کو کہتے ہیں، جو گوشت کو پکا کر حاصل کیا جاتا ہے۔ اِسکی دو ترکیبیں ہیں:

(۱) گوشت کے ہمراہ الائچی، کشنیز، اور پیاز کی پوٹلی، اور نمک بقدر ذائقہ ڈال کر پکائیں۔ جب گوشت گل جائے تو پانی کو گھی سے بگھار لیں، اور مریض کو دیں +

(۲) گوشت میں نمک ملا کر ایک روغنی مرتبان میں رکھیں، اور مرتبان کے منہ پر سرپوش رکھکر آٹے سے اُسکا منہ بند کر دیں۔ بعد ازاں ایک بڑی دیگچی میں پانی بھر کر جوش دینا شروع کریں۔ جب پانی جوش مارنے لگے تو مرتبان مذکور کو دیگچی میں رکھ کر دو تین گھنٹہ تک جوش دیتے رہیں۔ اس کے بعد مرتبان کو نکال کر اور اس کا منہ کھول کر گوشت کو علیحدہ کر دیں، اور یخنی علیحدہ نکالکر کام میں لائیں +

دواسازی کے چند اعمال اور اصطلاحات

جنتر

جنتر، ویدک اصطلاح ہے، جس کے معنے آلہ اور اوزار کے ہیں یہاں اُن خاص جنتروں (اوزاروں) کا ذکر کیا جاتا ہے، جو دواسازی میں کام آتے ہیں۔ ان میں سے چند جنتروں (مثلاً گربھ جنتر، ناڑی جنتر، پتال جنتر وغیرہ) کا ذکر "تعریق و تصعید" کے ذیل میں آچکا ہے

بقیہ اعمال و اصطلاحات کا بیان ذکر کیا جاتا ہے، تاکہ ایک دواساز ان سے ناواقف نہ رہے، اور وقتاً فوقتاً اپنے کاموں میں ان سے مدد لے سکے۔

بالوجنتر (حمام رملی)

بالوجنتر کا طریقہ یہ ہے کہ آتشی شیشی[1] میں دوا ڈال دی جاتی ہے، اور آتشی شیشی کو دو تین کپڑ مٹی کر کے سکھا دیا جاتا ہے، تاکہ شیشی گرمی سے ٹوٹ نہ جائے کپڑ مٹی سے مراد یہ ہے، جیسا کہ پہلے بتایا گیا ہے کہ شیشی پر کپڑا اور گیلی مٹی لپیٹ دیجائے پھر اگر نسخہ کی ترکیب میں یہ لکھا ہے کہ شیشی کا منہ بند کر دیا جائے تو اسکا منہ بند کر دینا چاہیئے، ورنہ اسکے منہ کو کھلا چھوڑ دیا جائے۔ پھر اس شیشی کو ایک کھلے منہ کی ہانڈی میں رکھ دیا جائے، جس کے پیندے میں باریک باریک چند سوراخ ہوں۔ یا ایک بڑا سوراخ ہو، جس پر کوئی ٹھیکرا[2] اس انداز سے رکھا جائے کہ سوراخ ذرا کھلا رہے، تاکہ اندر گرمی پہونچ سکے، اور ریت جب بھر جائے تو وہ بھی نہ گرے۔ پھر اس شیشی کے ارد گرد ریگ ڈالدی جائے۔ ریگ سے ہانڈی کا پیٹ پورے طور پر بھر دینا چاہیئے، اور کا ہے ایسا بھی کیا جاتا ہے کہ شیشی کے نیچے بھی تھوڑی سی ریت بچھا دیتے ہیں، اور پھر اس کے اوپر شیشی رکھکر ریت بھر دیتے ہیں +

اب اگر شیشی کے منہ کو کھلا رکھنے کی ضرورت ہے، تو اسی طرح چھوڑ دیا جائے ورنہ ہانڈی کے اوپر دوسری ہانڈی اس طرح اوندھا دیں کہ شیشی درمیان میں آجائے، اور دونوں ہانڈیوں کے منہ کے کنارے بند کر دیں، اور پھر جتنی دیر کے لئے آنچ دینا لکھا ہوا ہے اُتنی دیر آگ پر رکھیں +

جو ادویہ شیشی میں ڈالی جائیں، وہ اگر مرطوب ہوں، یا کسی بوٹی کے پانی سے کھرل کی گئی ہوں، تو آگ دینے سے پہلے اُنکو خشک کر لینا چاہئے۔ اور اگر بغیر خشک کئے ہوئے شیشی کے اندر دوا ڈالدی گئی اور پھر شیشی کا منہ بند کر دیا گیا تو اس سے بخارات کے زور کی وجہ سے شیشی کے پھٹ جانیکا اندیشہ ہے۔ ایسی حالت میں اگر شیشی کا منہ بند کرنا ہو تو اُسے پہلے ہی بند نہ کریں، بلکہ شیشی کے منہ میں تھوڑی سی روئی لگائیں۔ جس وقت بخارات سے روئی تر ہو جائے، تو اُس کو نکال کر دوسری تازہ روئی رکھدیں، اور اُس وقت تک یہی سلسلہ جاری رکھیں کہ روئی کا تر ہونا بند ہو جائے، جو دوا کے خشک ہونے کی علامت ہے

---

[1] آتشی شیشی: تا رورہ نما مخصوص قسم و مقدار کی شیشی ہوتی ہے، جو اکثر اوقات آگ سے ٹوٹا نہیں کرتی۔ اس کے بناتے وقت مضبوط کرنے کے لئے کانچ کے ساتھ کوئی دوسری چیز ملائی جاتی ہے + [2] یا ابرک سفید کا ٹکڑا +

اِس کے بعد شیشی کا مُنہ بند کر کے اوپر ریت ڈال کر آگ دیں +

بھودھر جنتر دو کوزوں یا پیالوں میں دوا بند کر کے زمین کے اندر ریت کے ٹھیک درمیان میں اس طرح رکھیں کہ چاروں طرف اور نیچے اوپر ریت ہو۔ اس کے اوپر اُپلے رکھ کر آگ جلائیں۔ یہ "بھودھر جنتر" کہلاتا ہے۔ اس ترکیب سے بعض چیزیں جلائی جاتیں، اور کشتہ کی جاتی ہیں +

نیچو جنتر قرع انبیق کا ہندی نام ہے +

ڈمرو جنتر ایک ہانڈی کے اندر دوا رکھکر دوسری ہانڈی اُسکے مُنہ سے وصل کر کے چولھے پر اس طرح رکھیں کہ دوا والی ہانڈی نیچے رہے (اس ترکیب سے جوہر اُڑایا جاتا ہے) یا خالی ہانڈی کو دوا والی ہانڈی کے پہلو میں اِس طرح رکھیں کہ دونوں ہانڈی برابر رہیں۔ اِس ترکیب سے روغن نکالا جاتا ہے +

ڈمرو جنتر عموماً رسکپور، سنکھیا، دارچکنہ وغیرہ جیسی ادویہ کے جوہر اُڑانے کے واسطے بنایا جاتا ہے +

ڈول[1] جنتر (حمام تعلیقی) اسکو کاہے ڈولا جنتر بھی کہتے ہیں، جسکی ترکیب یہ ہے کہ ایک ہانڈی میں دودھ یا وہ سیّال دوا نصف تک بھر دینی چاہئے، جس کے اندر کسی دوسری چیز کو پکانا ہے۔ پھر جس دوا کو پکانا ہے، اسے پوٹلی میں باندھکر کسی ایسی لکڑی سے باندھ دیا جاتا ہے کہ لکڑی ہانڈی کے مُنہ کے برابر آجاتی ہے۔ اور پوٹلی اس طرح لٹکتی رہتی ہے کہ وہ ہانڈی کی دوا کے درمیان رہتی، اور پیندے تک نہیں پہونچتی۔ اب ہانڈی کے اوپر ایک بڑا ٹھیکرا رکھدیا جاتا ہے، اور ہوا اگر بند رکھنی ہو تو کپڑ وٹی کر دی جاتی ہے۔ اب ہانڈی کو چولھے پر رکھا جاتا ہے، اور جتنی دیر تک اصل ترکیب میں پکانا لکھا ہے، اتنی دیر تک پکایا جاتا ہے +

اگر پارہ کو پکانا ہوتا ہے تو وہ پوٹلی باندھنے سے نہیں ٹھہرتا، بلکہ اپنے ثقل و رقت کی وجہ سے نیچے بہ جاتا ہے۔ اس لئے اس کے نیچے بھوج پتر رکھنا چاہئے تاکہ پارہ نہ بہ سکے +

تنبیہ: اگر دوا کی پوٹلی سیّال شے میں ڈوبی ہے، تو یہ ڈول جنتر غرقی کہلاتا ہے۔ لیکن اگر سیال دوا سے اوپر رکھی جائے، اور دوا بخارات

---

[1] ڈول یا ڈولا ہندی الفاظ ہیں، کوئی معلق چیز جو درمیان میں لٹکی رہے +

یں رکھنا مقصود ہو تو اُسے صرف ڈول جنتر کہتے ہیں +

کیچی جنتر کانچ کی آتشی شیشی کو کہتے ہیں، جس سے بذریعہ کپڑ و ٹی مضبوط بناکر بالو جنتر اور ریتال جنتر یں کام لیا جاتا ہے۔ اِسی کو کوچی جنتر بھی کہتے ہیں +

کھپ جنتر مٹی کا ایک مضبوط پیالہ لیکر اور اس میں نمک بھر کر درمیان میں دوا کا سمپٹ رکھیں، اور پیالہ کے اوپر ایک ٹین کا ٹکڑا رکھکر اُس کے اوپر آگ جلائیں۔ یہ کھپ جنتر یا "کھوا جنتر" کہلاتا ہے یہ طریقہ گندھک کو آنچ پہونچانے کے لئے استعمال کیا جاتا ہے +

لوک جنتر قرع انبیق کا ہندی نام ہے +

صَیدَلۂ جُزئیہ

عطار کے فرائض

صَیدَلۂ جُزئیہ میں اُن فرائض کا ذکر کیا جاتا، جو عطار کو تقسیمِ دواء کے وقت ادا کرنے پڑتے ہیں۔ اس ذیل میں جو اصول و قوانین بتائے جاتے ہیں، اُن میں سے بعض ایسے مشترک ہیں، جو صَیدَلۂ کلیہ میں بھی فائدہ پہونچاتے ہیں +

دواخانہ کا آراستہ کرنا

دواخانہ کی آرایش دواخانہ خواہ چھوٹا ہو، یا بڑا، اسے ایسے سلیقہ سے آراستہ کرنا چاہیئے کہ اسے دیکھکر ہر شخص کا جی خوش ہو۔ مریضوں کے احساسات دورانِ مرض میں بہت ہی نازک ہوتے ہیں۔ اگر دواخانہ کا ظاہری منظر اچھا نہیں ہے، تو خواہ مفرد و مرکب دوائیں اعلیٰ درجہ کی ہوں، اور دواسازی کے سارے قوانین انکے تیار کرنے میں صرف کئے گئے ہوں، مریض کا اعتماد اور اطمینانِ قلب دواخانہ کے سطحی منظر کو دیکھکر جاتا رہیگا۔ اور یہ مسلم ہے کہ جذبات و خیالات تاثیر و تاثر میں کافی دخل رکھتے ہیں۔ الغرض اس ظاہری خرابی سے اگر دواخانہ کو تجارتی مفاد میں نقصان پہونچنے کا خطرہ ہے، تو اس کے ساتھ دوا اور علاج کی اصلی غرض (شفا) کے مجروح

ہونے کا بھی اندیشہ ہے۔ اس کے برعکس اگر دواخانہ منتظم طور پر سجا ہوا ہے، اور اسکی آرائش جاذب قلوب منظر پیش کر رہی ہے، تو یہ معلوم ہے کہ مریض کا اعتماد اسکی تجارت کے فروغ دینے میں، اور اس کے خیالات تاثیر ادویہ میں کتنی زبردست امداد کرینگے۔

صفائی و پاکیزگی ظاہری آرائش کے ساتھ دواخانہ میں صفائی و پاکیزگی بہت زبردست اہمیت رکھتی ہے۔ دواخانہ کے تمام آلات اور ساز و سامان ہر وقت صاف ستھرے رکھے جائیں۔ تقسیم دوا کے وقت اکثر چیزیں ملوث ہو جایا کرتی ہیں، اور قند و شہد کی دواؤں پر (جو ہمارے دواخانوں میں فراوانی کے ساتھ ہوا کرتی ہیں) مکھیاں اور چیونٹے چیونٹیاں دیوانہ وار لپکتی ہیں، اسلئے ایسی ملوث اور لتھڑی ہوئی چیزوں کے صاف کرنے میں ذرا توقف نہ کیا کریں: بلا مہلت ساتھ کے ساتھ ان کو پاک صاف کر دیا کریں۔ دواخانہ کے حدود میں مکھیوں کا ہونا ایک شرمناک عیب ہے جسکو کسی طرح برداشت نہیں کیا جا سکتا۔ اس کے انسداد کے لئے ہر ممکن سعی کرنی چاہیئے۔

یہ اتنا نازک کام ہے کہ دواخانہ کے اندرونی حدود کے علاوہ، اس کے بیرونی حدود اور قرب و جوار میں بھی صفائی و پاکیزگی کی ضرورت ہے۔ قرب و جوار اور آس پاس کی غلاظت بعض اوقات دواخانہ کو صاف ستھرا نہیں رہنے دیتی، مثلاً اردگرد کی مکھیاں آکر پریشان کیا کرتی ہیں۔ اسلئے دواخانہ کی جگہ منتخب کرنے میں حتی الامکان ماحول پر بھی ایک نظر ڈال لینی چاہیئے۔

دواخانہ میں ہوا اور روشنی اصول حفظان صحت کے مطابق دواخانہ کافی ہوادار اور روشن ہونا چاہیئے۔ ہوا اور روشنی حصول صفائی میں کافی مدد دیتی ہیں۔ علاوہ ازیں روشنی کی اہمیت اس لحاظ سے بھی زیادہ ہے کہ ہر چیز صاف دکھائی دے سکے، اور ناپ تول میں روشنی کی کمی سے کوئی غلطی واقع نہ ہونے پائے، ورنہ ممکن ہے کہ ناپ تول کی بعض غلطیاں خطرناک صورت اختیار کرلیں۔

دواخانہ میں مریضوں کی آسائش دواخانہ کے ساتھ دوا کے گاہکوں اور انتظار کرنے والوں کی آرام و آسائش سے بیٹھنے کا ضرور انتظام ہونا چاہیئے۔ ان گاہکوں میں بہت سے کمزور و ناتواں بھی ہوتے ہیں، جو بے آرامی کے ساتھ دیر تک کھڑے نہیں رہ سکتے، حالانکہ بعض اوقات ایسے اسباب پیدا

ہوجاتے ہیں کہ دوا کے طالبوں کو حصول دوا کے لئے انتظار کرنا پڑتا ہے +

دواخانہ میں دواؤں کی ترتیب

دواخانہ میں دوائیں کس ترتیب سے رکھی جائیں ؟ یہ ایک بہت بڑا اور مشکل سوال ہے، اور مختلف اہل تجربہ اپنی سہولت کے لحاظ سے مختلف نظم و ترتیب قائم کرتے ہیں. ذیل میں چند اصولی باتیں درج کی جاتی ہیں، جو ترتیب ادویہ میں مدد دے سکتی ہیں :

ادویہ کی ترتیب میں مندرجۂ ذیل خصوصیات کا لحاظ کیا جائے، تو غالبًا ایک بہتر ترتیب قائم ہوسکتی ہے :

دوا کی شکل و صورت اور ہیئت دوا کی شکل و صورت کے لحاظ کرنے سے مراد یہ ہے کہ ادویہ مفردہ و مرکبہ کو پہلے اس لحاظ سے چند جماعتوں میں تقسیم کردیں کہ مثلاً وہ سیال ہیں، یا جامد، انکے اجزاء کافور کی طرح بخارات بنکر اُڑنے والے ہیں، یا حجریات کی طرح ثابت و قائم رہنے والے، کون سی دوا کیسے ظرف کی محتاج ہے، اور اس کے تحفظ کے لئے کیا کیا تدبیریں درکار ہیں۔ اس تقسیم سے متعدد ادویہ چند گروہوں میں تقسیم ہوجائینگی، اور اب ان میں ترتیب قائم کرنا آسان ہوجائیگا، مثلاً عرقیات، شربت، مربے جات، معجونات، گولیاں، سفوفات، نمکیات، خشک سوکھی بوٹیاں وغیرہ

عرقیات : تمام عرقیات کو سفید و شفاف رنگ کے ہم شکل شیشوں میں ایک جگہ قرینہ سے لگا کر رکھا جائے، اور مضبوط ڈاٹ لگا کر ان کو بند کردیا جائے. ان شیشوں پر بطور غلاف کے اگر سفید باریک کاغذ لگا دیا جائے (خاص کر ان شیشوں پر جو بطور ذخیرہ کے رکھے ہوں) جن سے چٹ کے اندرونی حروف پڑھے جاسکیں، تو بہتر ہے +

ان عرقیات کے رکھنے میں یا "الف بے" کی ترتیب قائم کی جائے، یعنی ان کی قطاریں اس طرح کھڑی کی جائیں کہ مثلاً دائیں طرف شروع میں "الف اور بے" کے نام ہوں، اور آخر میں ی کے +

یا ان کو پھر چھوٹے گروہوں میں تقسیم کرکے "گروہ وار" رکھا جائے، مثلاً گلاب، عرق کیوڑہ، عرق بید مشک، جیسے جتنے خوشبودار عرق ہیں، ان کو ایک جگہ رکھا جائے، اور عرق بادیان، عرق پودینہ، عرق الائچی، عرق دارچینی جیسے عرقیات کو ایک جگہ +

شربت: شربت کو بھی عرقیات کی طرح سفید و شفاف شیشوں میں یکجا رکھا جائے، اور ان میں بھی یا ردیف کی ترتیب قائم کی جائے، یا سہولت تقسیم کا لحاظ کر کے جس قسم کے شربت ایک دوسرے سے زیادہ متشابہ ہوں، اُن کو چھوٹے گروہوں میں تقسیم کر دیا جائے، مثلاً شربت ملین، شربت دینار، شربت ورد، شربت سنا، اور دوسرے ملین شربت، ایک دوسرے سے قریب ہوں، شربت تمر ہندی، شربت آلو بخارا، اور شربت لیموں باہم متصل، شربت سیب اور شربت بہی ایک جگہ، سکنجبین کی ساری قسمیں ایک جگہ، شربت انار شیریں اور انار ترش ایک جگہ، وعلیٰ ہذا القیاس +

شربت کے شیشوں پر بھی عرق کی طرح سے کاغذی پیراہن ہونا چاہئے +

مربے جات: مربوں کو بڑے منہ کے ہم شکل مرتبانوں میں قطار وار سجا کر رکھنا چاہئے، خواہ وہ شیشے کے ہوں، یا چینی میل کے۔ مگر شیشے کے مرتبانوں میں جلد جلد ٹوٹ جانے کی قباحت پائی جاتی ہے، جس سے چینی میل کے مرتبانوں کو ترجیح دی جاتی ہے۔ ان کی ترتیب میں بھی مذکورہ بالا دونوں امور میں سے ایک کو اختیار کرنا چاہئے +

معجونات: معجونات کی بہت سی چھوٹی چھوٹی جماعتیں ہیں، مثلاً اطریفل، دواء المسک، مفرحات، یاقوتیات وغیرہ۔ اسلئے پہلے معجونات کو ان گروہوں میں تقسیم کر دیا جائے، اور ہر گروہ کو ایک جگہ رکھا جائے۔ معجونات کی تمام اقسام کو مربوں کی طرح شیشے کے ہم شکل بویاموں، یا بڑے منہ کے مرتبانوں میں قطار وار خوبصورتی کے ساتھ رکھنا چاہئے، جنکی ترتیب میں نام کی ردیف کا لحاظ کیا جائے، یا باہمی خواص کی مناسبت کا +

خمیرہ جات اور لعوقات کو بھی معجونات کے اصول پر بویاموں اور مرتبانوں میں انہیں احکام کی پابندی کے ساتھ رکھا جائے +

حبوب، اقراص، سفوفات اور کشتہ جات وغیرہ کو بھی جداجدا الگ الگ بویاموں اور مرتبانوں میں رکھنا بہتر ہے، بشرطیکہ انکی مقدار زیادہ بڑی ہوں، ورنہ حسب مقدار چھوٹی شیشیوں میں، اور ترتیب میں بھی ردیف قائم کی جائے، یا خواص کی مناسبت دیکھی جائے۔ لیکن حتی الامکان کوشش یہ ہونی چاہئے کہ ایک قطار میں مختلف حجم اور مختلف شکل کے ظروف نہ رکھے جائیں، بلکہ ان مختلف حجم و اشکال کے ظروف میں سے جتنے ایک شکل اور ایک حجم کے ہوں، اُن کو قرینے سے ایک جگہ رکھا جائے +

مفرد ادویہ مفرد ادویہ میں سے بہت سی خشک دوائیں لکڑی یا دھات کے ڈبوں میں رکھی جاتی ہیں، یا "عطار خانہ کی الماری" کے خانوں میں، جس کا ذکر مستقل طور پر ذیل میں مذکور ہے ۔
لیکن ہیرا کسیس، توتیا، پھٹکری جیسی دواؤں کو دھات کے برتنوں میں ہرگز نہ رکھنا چاہیئے۔ ان کے لئے شیشے اور چینی کے منہ بند ظروف ہونے چاہئیں ۔

متبخر ادویہ کافور، جوہر پودینہ، جوہر اجوائن جیسی متبخر ادویہ کو شیشیوں میں اچھی طرح بند کرکے رکھنا چاہیئے ۔
کہتے ہیں کہ اگر کافور کے سیاہ مرچ کے دانے، یا چند لونگیں ڈال دی جائیں، تو کافور اڑنے سے محفوظ ہو جاتا ہے ۔ لیکن تجربہ اسکی تصدیق نہیں کرتا۔ لیکن مزید تحقیقات کا دروازہ بند نہیں ہے۔ شائد کوئی نکتہ نکل آئے ۔

سمی ادویہ اجھولن، دھتورہ، میٹھا تیلیہ، کچلہ، ہڑتال، شنگرف، سم الفار جیسی سمی ادویہ دوا کے ساتھ شیشوں میں بند کرکے اور سب پر نام کا نشان لگا کر ایک صندوق یا الماری میں مقفل کرکے رکھنا چاہیئے، اور اسکی کنجی کسی ذمہ دار آدمی کے قبضہ میں رہنی چاہیئے ۔

قیمتی ادویہ عنبر، مشک، زعفران، ورق طلاء، ورق نقرہ، جیسی قیمتی ادویہ کو، اور مروارید، یاقوت، زمرد جیسے جواہرات کو بھی سمی ادویہ کی طرح الگ مقفل کرکے رکھنا چاہیئے۔ سمی دواؤں میں اگر نقصانِ جان کا خطرہ ہے، تو قیمتی ادویہ میں سرقہ اور نقصان مال کا ۔

قانون کسی ایک ڈبہ میں چند مفرد ادویہ کی پوڑیاں باندھکر رکھنا اچھا نہیں۔ بعض وقت پوڑیہ کھل کر ایک دوا دوسری کے ساتھ مل جاتی ہے؛ نیز اس حالت میں غلطی سے کسی ایک کی بجائے دوسری دوا کا تقسیم ہو جانا ممکن ہے ۔

قانون کسی ظرف کی جب کوئی دوا خراب ہو جائے، یعنی کیڑا لگ جائے، یا گل سڑ جائے، تو اُس دوا کو اس ظرف سے فوراً علیحدہ کرکے بدتن کو صاف کر ڈالیں، اسکے بعد اس ظرف میں دوسری دوا رکھیں ۔

دواؤں کے نام کا نشان (چیٹ)

دوائیں خواہ مفرد ہوں، یا مرکب، سیال ہوں، یا جامد، تھوڑی ہوں، یا زیادہ، مشہور ہوں، یا غیر مشہور، ان کو ان کے ظروف میں بلا نام کے کبھی نہ رکھا جائے۔ یہ نام صاف ستھرے

حروف میں جلی قلم سے لکھے ہوئے ہوں۔ زود نویسی اور شکستہ خط سے کبھی کام نہ لیا جائے۔ اس امر کا لحاظ خصوصیت کے ساتھ قوی الاثر اور سمی ادویہ کے باب میں بہت زیادہ رکھنا چاہیئے۔ اگر چھپی ہوئی خوبصورت چٹیں استعمال کی جائیں، جو بعض اوقات بازار سے دستیاب ہو جاتی ہیں، یا اپنے اہتمام سے چھپوالی جائیں، جیسا کہ اکثر دواخانے کیا کرتے ہیں، تو زیادہ بہتر ہے +

اگر ہاتھ سے یہ نام لکھے جائیں، تو کچی سیاہی ہرگز استعمال نہ کی جائے، کہ دواؤں کے نام آسانی کے ساتھ مٹ جائیں +

جب کسی ڈبے، شیشے، یا مرتبان وغیرہ سے دوا خالی ہو جائے، اور اُس میں اُسکے علاوہ کوئی دوسری دوا ڈالنے کی ضرورت پیش آئے، تو پہلے اس دوا کے نام کی چٹ کو علیحدہ کر دیں، اور جو دوا ڈالنا چاہیں، اُس کے نام کی چٹ لگا دیں۔ لیکن دوسری دوا ڈالنے سے پہلے برتن کو خوب اچھی طرح دھو کر خشک کر لیں +

عطار خانہ کی الماری

"عطار خانہ کی الماری" سے وہ مخصوص الماری مراد ہے، جس میں عام خشک دوائیں بڑی تعداد میں رکھی جاتی ہیں۔ اس الماری میں بہت سی درازیں ہوتی ہیں، اور ہر ایک دراز چار پانچ خانوں میں منقسم ہوتی ہے، جن میں دوائیں بھر دی جاتی ہیں۔ یہ خانے حسب ضرورت دو تین گرہ مربع ہوتے ہیں، لیکن جن دواخانوں میں ادویہ کی تقسیم بڑے پیمانہ پر ہوتی ہے، وہ اس سے بڑے خانے بھی رکھتے ہیں۔ ایک الماری میں یہ خانے سیکڑوں کی تعداد میں ہوتے ہیں، اور عطار کا ہاتھ آسانی کے ساتھ بہت سی دواؤں تک پہونچ جاتا ہے۔ الماری کی اونچائی تقریباً ڈیڑھ گز رکھی جاتی ہے، اور چوڑائی تقریباً ڈھائی تین گز؛ اور گہرائی دراز کے خانوں کے مطابق دس بارہ گرہ +

اس الماری کی بالائی سطح میز کا کام دیتی ہے، جس کا جزوی دواساز میں عطار کے سامنے ہونا ضروری ہے +

الماری میں ادویہ کی ترتیب — اس الماری کے خانوں میں ادویہ اس ترتیب سے بھری جاتی ہیں، کہ ایک نسخہ کے باندھنے میں بہت سے خانوں کو کھولنا نہ پڑے؛ یعنی ایک دراز کے متعدد خانوں میں نہ زیادہ تر

وہ دوائیں بھری جاتی ہیں، جو نسخہ جات میں اکثر ایک ساتھ لکھی جاتی ہیں، مثلاً بہدانہ، عناب، سپستاں ایک دراز کے تین خانوں میں رکھے جاتے ہیں، اسی طرح گل بنفشہ، مویز منقی، بادیان، گاؤزباں، بیخ کاسنی (جو نسخہ فلل تنکم کے اجزا ہیں) ایک دراز کے خانوں میں رکھے جاتے ہیں، یا حتی الامکان ان کو باہم قریب رکھنے کی کوشش کی جاتی ہے۔ اسی طرح دوسری ادویہ کو قیاس کریں +

اس ترتیب میں یہ بھی خیال رکھا جاتا ہے کہ جو دوائیں کثیرالاستعمال ہیں، وہ الماری کے وسطی خانوں میں رکھی جائیں، جو عطار کی دست رس سے قریب ہوتے ہیں، اور جو دوائیں نسبتاً قلیل الاستعمال ہیں، اور جن کا اندراج نسخوں میں کمتر ہوا کرتا ہے، وہ اسی تناسب سے کنارہ کے خانوں میں رکھی جائیں +

دواخانہ کے آلات

دواخانہ میں عموماً جو آلات وسامان کام میں آتے ہیں، انہیں ہر وقت صاف ستھرا رکھنا چاہیئے، تاکہ ضرورت کے وقت کوئی تاخیر واقع نہ ہو۔ بعض اوقات اتفاقاً دوا بنانے کی فوری ضرورت پیش آجایا کرتی ہے۔ اگر اس وقت سامان کے صاف کرنے میں دیر لگ گئی، تو صحیح وقت پر مریض کو دوا نہ مل سکیگی۔ اس لئے یہ چیزیں جب وقت میلی ہوں اُسی وقت اُنہیں بلاتاخیر صاف کرکے قرینہ سے اپنی جگہ پر رکھدیا جائے +

ترازو اور باٹ: ترازو کے متعلق یہ بات خاص طور پر یاد رکھیں کہ اس کے دونوں پلڑوں کا وزن کم و بیش نہ ہو، دونوں مساوی الوزن ہونے چاہئیں۔ قیمتی ادویہ، مثلاً مشک و عنبر، وغیرہ اور سمّی ادویہ مثلاً سنکھیا، افیون وغیرہ تولنے کے واسطے وہ چھوٹا نازک ترازو استعمال کریں، جس کو "کانٹا" کہتے ہیں، اور جو سونا چاندی تولنے کے کام آتا ہے +

ترازو کے باٹ بھی صاف ستھرے اور مستند و معتبر رکھنے چاہئیں اور احتیاط رکھیں کہ کوئی ایسی چیز باٹوں کو نہ لگنے پائے، جس سے اُنکا وزن بڑھ جائے۔ چھوٹے ترازو یعنی "کانٹے" کے واسطے رتی، ماشہ، اور تولہ کے چھوٹے معتبر و مستند باٹ رکھنے چاہئیں +

دوا تولنے کے واسطے وہ ترازو بہتر ہوتے ہیں، جن کا ایک پلڑا شیشے کا ہو، اور وہ ترازو کے ساتھ اس طرح وابستہ نہ ہو، کہ عندالضرورت اس سے الگ نہ کیا جاسکے +

دواؤں کے ناپنے تولنے کے ضروری احکام عنقریب آنے والے ہیں +

ظروف ادویہ شیشے اور شیشیاں پختہ اور صاف رہنی چاہئیں۔ اُن میں اولاً جب دوا ڈالی جائے تو پہلے اُنہیں اچھی طرح صاف کرلینا چاہیئے۔ اگر شیشے یا شیشیوں میں کچھ نمی ہو تو اُس کو بالکل خشک کردینا چاہیئے، اور اس کے بعد اسکے اندر دوا ڈالنی چاہیئے۔ ورنہ دوا کے خراب ہونے کا اندیشہ ہے +

لیکن اگر ان کے اندر کوئی سیال دوا ڈالنی ہے، اور اُسے زیادہ عرصہ تک رکھنا نہیں ہے، بلکہ مریض اُسے اپنے استعمال کے لئے لے جارہا ہے، اسلئے وہ جلد ہی خرچ ہوجانے والی ہے، تو اس وقت شیشی، یا شیشہ کا خشک کرنا ضروری نہیں ہے +

ہر ایک شیشہ یا شیشی پر موٹے حروف میں دوا کا نام درج ہونا چاہئے۔ جن شیشیوں میں زہریلی دوائیں ہوں، اُن پر دوا کا نام لکھنے کے علاوہ امتیازی نشان کے طور پر رنگین کاغذ کی ایک اور چٹ لگادیں، جس پر لفظ **زَہر** لکھا ہو، تو بہتر ہے، تاکہ غفلت کے وقت کاغذ کی رنگینی تنبیہ و آگاہی کا کام دے سکے +

بویام و مرتبان کانچ یا چینی کے ہونے چاہئیں، یا اگر مٹی کے مرتبان وغیرہ ہوں، تو پختہ اور عمدہ روغن کئے ہوئے ہوں، اور سب کے مُنہ پر اچھے ڈھکنے اور سرپوش ہوں، اور مرتبانوں پر شیشوں اور شیشیوں کی طرح دواؤں کے نام صاف خوشخط حروف میں لکھے ہوئے ہوں۔ مٹی کے روغنی مرتبانوں کی بابت خاص طور پر خیال رکھیں کہ اُن کے اندر اچھی طرح سے روغن کیا گیا ہو، اور خوب پکائے گئے ہوں +

ڈاٹیں: ڈاٹیں اکثر کاگ اور کانچ کی ہوتی ہیں، لیکن اکثر حالات میں کانچ کی ڈاٹیں بہتر ہوا کرتی ہیں۔ ڈاٹیں ایسی ٹھیک اور مطابق ہونی چاہئیں، جو شیشوں اور شیشیوں کے منہ پر جم کر بیٹھ جائیں +

اگر ڈاٹیں کاگ یا لکڑی وغیرہ کی ہوں، تو وہ کٹی پھٹی، بوسیدہ، اور سیلی نہ ہوں، یہ زیادہ قیمتی چیز نہیں ہے، اسلئے صاف ستھری ڈاٹوں کے استعمال میں بخل سے کام نہ لیا جائے۔ یہ ایک نحوست ہے کہ بعض بے پرواہ عطار مستعمل پرانی کاگوں کو استعمال کرتے ہیں۔ اس عادت کی برائی اس صورت میں اور بھی بڑھ جاتی ہے، جبکہ انہیں مختلف نوعیت کی دواؤں میں استعمال کیا جائے، مثلاً سکنجبین کے شیشہ کی کاگ عرق بید مشک، گلاب، یا عرق کیوڑہ وغیرہ کے شیشے پر چڑھا دی جائے +

اگر کاگ وغیرہ کی ڈاٹ کسی شیشے، یا شیشی کے منہ سے بڑی ہو، تو دانتوں سے دبا کر چھوٹا کرنا قطعاً ناجائز عمل ہے، جس کی اجازت طباً کبھی نہیں دی جا سکتی۔ علاوہ طبعی کراہت اور مذہبی چھوت چھات کے منہ اور دانت ہمیشہ انواع و اقسام کے فاسد مواد سے آلودہ ہوا کرتے ہیں +

چینی کے مرتبانوں کے ڈھکنے بعض اوقات ڈھیلے ڈھالے اور چھوٹے سے ہوتے ہیں، جو مرتبان کے بالائی کنارہ کے اندر دبے رہتے ہیں، جس سے گرد و غبار کی پوری بچت نہیں ہوتی۔ یہ اصولاً بہت بُرے ہیں، اور ایسے مرتبانوں کا استعمال ٹھیک نہیں۔ لیکن کسی مجبوری سے یہ استعمال کئے جائیں، تو ان کے اوپر ایک دوسرا سرپوش بھی ہونا چاہیئے، جو گرد و غبار کو اندر جانے نہ دے +

مرتبانوں کی پیچدار ڈاٹیں اکثر جکڑ بیٹھ جایا کرتی، اور بہت پریشانی کی باعث ہوا کرتی ہیں، اسلئے ان سے حتی الامکان گریز کرنا چاہیئے +

ڈاٹ کھولنا ڈاٹ خواہ شیشہ کی ہو، یا کاگ کی، کھولتے وقت انگوٹھے کے ساتھ یک لخت اوپر کی طرف کھینچنا نہ چاہیئے، کیونکہ کھینچنے سے بعض اوقات ڈاٹ ٹوٹ جاتی ہے۔ پھر اگر ڈاٹ شیشے کی ہے، تو بقیہ حصہ شیشے کے منہ میں اس طرح پھنس کر رہ جاتا ہے، کہ اب شیشے کی گردن کو توڑنے کے سوا چارہ نہیں۔ اور اگر ڈاٹ کاگ وغیرہ کی ہے، تو بقیہ حصہ شیشے کے اندر گر جاتا ہے، جس سے بعض اوقات دوائیں بگڑ جاتی ہیں۔ اسلئے ڈاٹ کو ایک اندازہ کے ساتھ گھما کر باہر کی طرف کھینچنا چاہیئے +

ڈاٹ کا پھنس جانا کاگ کی ایسی ڈاٹوں کو جو شیشوں اور شیشیوں میں زیادہ پھنسی ہوئی ہوں، اور انکے سرے سے انکا اتنا حصہ باہر نکلا ہوا ہو، جو انگلیوں کی گرفت میں آ سکے، تو ان کو پیچکش میں پھنسا کر نکالنا چاہیئے، اور اس مقصد کے لئے دواخانہ میں چھوٹے بڑے متعدد پیچکش رکھنے چاہئیں، تاکہ مختلف مقدار کی ڈاٹیں نکالنے میں کام آ سکیں +

لیکن اگر شیشہ کی ڈاٹ کسی شیشہ میں پھنس گئی ہے، تو اس کا نکالنا ایک ہنرمند کا کام ہے۔ ایسی پھنسی ہوئی ڈاٹوں کے نکالنے کی تدبیر یہ ہے کہ ایسے شیشے کو پھنسی ہوئی ڈاٹ کے پاس اس طرح حرارت پہونچائیں کہ شیشہ حرارت کی وجہ سے ٹوٹ نہ جائے۔ اس سے اکثر اوقات ڈاٹ ڈھیلی پڑ جاتی ہے لیکن اس مقصد کے لئے گرم پانی میں شیشہ کے منہ کو اوندھا کر ڈال دینا بڑی

غلطی ہے، کیونکہ اس سے بعض اوقات شیشہ ٹوٹ جاتا، اور دوا کم بیش ضائع ہوجاتی ہے۔ اسلئے بہتر یہ ہے کہ گرم پانی میں کپڑا تر کرکے اسے نچوڑ لیا جائے، اور گرم ہونے کی حالت میں شیشے کے سرے پر اتنا لپیٹا دیا جائے کہ وہ کپڑے کی گرمی سے گرم ہوجائے۔ پھر گرم ہونے کی حالت میں تدریجاً ڈاٹ کے گھمانے کی کوشش کی جائے۔ اس ترکیب سے ڈاٹ کھولنے میں اکثر کامیابی ہوجایا کرتی ہے۔ علی ہذا بعض اوقات شیشہ کو دھوپ میں رکھ دینا کافی ہوجاتا ہے +

شربت وسکنجبین کے اُن شیشوں کے منہ پر، جو عطار کے سامنے رکھے ہوتے ہیں، اور جن سے تھوڑا تھوڑا شربت بار بار نکالنا پڑتا ہے، ڈاٹوں کے علاوہ ایک دوسرا خول بھی سرپوش کے طور پر ہونا چاہیئے، جو ان شیشوں کے منہ کو گردن تک چھپالے، تاکہ کنارہ پر ڈاٹ کے پاس اگر کچھ شیرہ لگا ہوا رہے (اور اکثر کچھ نہ کچھ ضرور لگا رہا کرتا ہے) تو مکھیاں پریشان نہ کریں +

ڈبے خشک ادویہ کے واسطے ڈبے لکڑی کے اور ڈھکنے دار ہونے چاہئیں اور ان پر بھی ادویہ کے نام جلی حرفوں میں لکھے ہوئے ہوں +

دھات کے ڈبے بھی بعض اوقات جڑی بوٹیوں کے لئے استعمال کئے جاتے ہیں، لیکن یہ زیادہ بہتر نہیں ہیں +

پیمانے: شربت، عرقیات اور دیگر سیالات ناپنے کے واسطے بہتر ہے کہ کانچ کے پیمانے ہوں، جن پر ماشوں، تولوں کے نشانات بنے ہوئے ہوں +

مِقطار (قطرہ دار شیشی) کم مقدار کی سیّال دواؤں کے دینے میں اکثر بوندیں گننی پڑتی ہیں، اسلئے عطارخانہ میں "قطرہ والی شیشی" (مِقطار) بھی ہونی چاہیئے، جس سے وقت کے ایک خاص فاصلہ سے دوا و سیال بوند بوند ہوکر گرتی ہے، خواہ شیشی کے منہ کو زیادہ اوندھا کردیا جائے، یا کم۔ اس قسم کی شیشی کی ڈاٹ مخصوص قسم کی ہوتی ہے، جس میں سیال کے گزرنے کے لئے ایک باریک نالی یا سوراخ ہوتا ہے، جو ایک نوکدار ابھار پر ختم ہوتا ہے، جسے نیچے کی طرف جھکا کر رکھا جاتا ہے۔ اس ابھار پر تھوڑا سا سیال ٹھہر ٹھہر کر پہونچتا، اور بوند بوند بنکر ہلکے ہلکے گرتا ہے +

گاہے قطرات گرانے کے لئے شیشہ کے منہ میں کانچ کی خمیدہ ڈنڈی (جسکی خمیدگی تقریباً زاویہ قائمہ بناتی ہے) لگادی جاتی ہے، اور شیشہ کی گردن کو آہستگی کے ساتھ جھکایا جاتا ہے، جس سے سیال اس ڈنڈی سے لگ کر

اور قطرہ قطرہ بنکر گرتا ہے۔ یہ کام نسبتہً ہوشیاری کا ہے، اور اس میں ہاتھ کو سنبھالنا پڑتا ہے، تاکہ یک لخت زیادہ قطرات نہ گر پڑیں، جن کا گننا محال ہو جائے ÷

چمچے معجون، خمیرہ، اطریفل، لعوق اور غیرہ جیسی نیم سیال دواؤں کے نکالنے کے واسطے دواخانہ میں متعدد چمچے ہونے چاہئیں، تاکہ مختلف نوعیت کے ایک ایک گروہ کے لئے ایک ایک چمچہ الگ رہے، مثلاً دوا المسک، مفرحات اور یاقوتیات کے لئے ایک، خمیروں کے لئے ایک، جوارشوں کے لئے ایک +

اگر ایک ہی چمچے سے متعدد قسم کی دواؤں کے نکالنے کا سو اتفاق ہو تو ایک دوا کے چمچہ کو دوسری دوا کے اندر ڈالنے سے پہلے اچھی طرح دھو کر خشک کر لیا جائے +

چمچے اگر چینی کے ہوں تو بہتر ہے، لیکن چونکہ وہ مضبوط نہیں ہوتے، اس واسطے اگر مجبوراً دھات کے چمچے استعمال کئے جائیں تو اُنکو نہایت صاف رکھنا چاہیئے، اور ان پر قلعی کرالینی چاہیئے، تاکہ ان میں جلد زنگ نہ لگنے پائے، خصوصاً پیتل اور تانبے کے چمچوں کو بغیر قلعی کے ہرگز استعمال نہ کریں +

چمچوں کے دستے لمبے ہونے چاہئیں، تاکہ دوا نکالتے وقت ہاتھ آلودہ نہ ہو، دوا نکالنے کے بعد فوراً چمچوں کو دھو کر صاف کر لینا چاہیئے۔ دوا سے لتھڑے ہوئے ہرگز نہ چھوڑے جائیں۔ ان چمچوں کو حتی الامکان محفوظ مقام میں رکھا کریں اور پھر دوا نکالنے سے پہلے کپڑے سے گرد و غبار کو صاف کر لیا کریں ÷

مربے نکالنے کے واسطے کانٹے دار چمچے استعمال کرنے چاہئیں ÷

دہلی کے بڑے بڑے دواخانوں میں عام رواج ہے کہ اس قسم کے مقاصد کے لئے چمچوں کی بجائے وہ لوہے کی سلاخیں استعمال کرتے ہیں، جنکے دونوں سروں کو پیٹ کر ذرا چوڑا کر لیا جاتا ہے۔ ایسے سستے چمچے دواخانہ میں متعدد ہوتے ہیں ÷

شیشے اور چینی کے ظروف کا دھونا اگر بویام، مرتبان، یا شیشہ میں کوئی ایسی دوا لگی ہوئی ہو، جو معمولی طریقہ سے نہ دھوئی جاسکے، تو اُنکو گرم پانی میں سجی ملا کر بھگو رکھیں، اور تھوڑی دیر کے بعد دھوئیں + اسی طرح ان کو صابون اور گرم پانی سے بھی صاف کر سکتے ہیں +

بویاموں اور شیشوں کو صاف کرنے کے لئے چھوٹے بڑے مخصوص

قسم کے برتن بھی ہوتے ہیں، جن سے ضرور کام لینا چاہیئے، خواہ صابون کا پانی استعمال کیا جائے، یا سجی وغیرہ۔ اگر کوئی شیشہ صرف گرم پانی اور برش سے صاف کیا جائے، تو اسکے بعد صابون وغیرہ سے احتیاطاً مکرر دھولینا بہتر ہے۔ شیشوں کو دھونے کے بعد خشک کرنے کے لئے اوندھا کرکے رکھدینا چاہیئے۔

چکنے ہوئے تیل کے شیشے ذرا مشکل سے اور دیر میں صاف ہوا کرتے ہیں۔ ان کو صابن کے پانی یا سجی کے پانی میں دیر تک بھگونا پڑتا ہے۔ اسکے برعکس شربت، سکنجبین، اور ادویہ تو امیہ کے ظروف بہت جلد صاف ہوجاتے ہیں، جن کے لئے صابن اور سجی کی چنداں ضرورت نہیں۔ یہ چیزیں تنہا پانی میں گھل جایا کرتی ہیں۔

نسخہ باندھنا (دواء دینا)

"نسخہ باندھنے" سے مراد یہ ہے کہ طبیب کے نسخہ اور اسکی مندرجہ ہدایات کے مطابق عطار دوا تیار کرکے حامل نسخہ کے حوالہ کرے۔

یہ اگرچہ ایک چھوٹی سی اصطلاح ہے، مگر یہ ایک مفرد کام نہیں ہے جسے ایک جملہ میں بتادیا جائے، بلکہ یہ ایک بڑا پیچیدہ کام ہے جس کے تحت میں عطار کے بہت سے فرائض داخل ہیں۔ انہی فرائض کو متعدد حصوں میں تقسیم کرکے بیان کرنے کی کوشش کی جاتی ہے:

(۱) نسخہ باندھنے سے پہلے عطار کا فرض ہے کہ وہ ایک مرتبہ نسخہ کو اول سے آخر تک پڑھ ڈالے۔

(۲) اگر اجزاء نسخہ میں سے کوئی دواء اسکے دواخانہ میں موجود نہو، تو اپنی رائے کو اس میں کوئی دخل نہ دے، نہ اس جزء کے بغیر نسخہ باندھے، اور نہ اپنی رائے سے اس دواء کے عوض میں کوئی دوسری دواء (بدل کے طور پر) ڈالے۔ یہ دونوں باتیں قانوناً جرم اور قابل مواخذہ ہیں۔ بلکہ ایسے وقت میں عطار کا فرض ہے کہ وہ معالج سے، جس نے نسخہ لکھا ہے، مشورۃً استصواب کرے، اور جو ہدایت اسے طبیب سے پہونچے، اس پر عمل کرے۔ ایسا کرنے سے عطار کی ذمہ داری ختم ہوجاتی ہے، اور اسکی بجائے ساری ذمہ داری طبیب پر عائد ہوجاتی ہے۔

اگر نسخہ میں کسی دواء کا نام مشکوک ہو، اور وہ صاف پڑھا نہ جاسکے، تو شک کی حالت میں محض اٹکل سے کام نہ لینا چاہیئے، بلکہ طبیب سے

اس شک کو رفع کر لینا چاہیئے +

(۳) اگر کسی نسخہ میں دوا کے وزن کے متعلق کوئی شبہ ہو، مثلاً کسی تیز اور سمی دوا کی مقدار اس کی معمولی مقدار خوراک سے بہت زیادہ درج ہو، جیسا کہ بعض اوقات "ماشہ" کی جگہ سہواً "تولہ" لکھا جاتا ہے، جس سے مضرت و سمیت کا اندیشہ ہو، تو اس کی بابت صاحب نسخہ معالج کو یقیناً اطلاع دینی چاہیئے، اور اسکے بغیر شک کی حالت میں نسخہ ہرگز نہ باندھنا چاہیئے

اسی طرح اگر کسی نسخہ میں خلافِ اصول دو متناقض دوائیں درج ہوں، یا اور کوئی بے قاعدگی موجود ہو، تو بھی طبیب سے دریافت کرنا ضروری ہے۔ مبادا یہ غلطی محض طبیب کی غفلت سے نادانستہ طور پر واقع ہو گئی ہو، جو ہر انسان سے ممکن الوقوع ہے +

(۴) نسخہ پڑھنے کے بعد تمام دوائیں حسب ہدایت وزن کر کے، اور ناپ تول کر دی جائیں۔ تخمینہ اور اندازہ سے دینے میں بعض اوقات خطرناک غلطی ہو سکتی ہے +

مگر دہلی جیسے بڑے مقام اور مشہور طبی مرکز میں یہ ایک عام دستور ہے کہ جو شاندہ و خیساندہ وغیرہ کے اکثر اجزا کو (جو بہت زیادہ قوی العمل اور خطرناک نہیں ہیں) عطار محض اپنے ہاتھ اور نگاہ کے اندازہ سے دیا کرتے ہیں، ان کے ناپنے تولنے کی زحمت گوارا نہیں کرتے۔ لیکن قوی العمل اور قیمتی ادویہ میں پابندی کے ساتھ ناپ تول کی تکلیف برداشت کرتے ہیں +

صفاتِ ادویہ

(۵) عطار کا فرض ہے کہ وہ اُن قیود اور صفات کو سمجھے اور اُس کے مطابق تعمیل کرے، جو نسخہ میں ادویہ کے ناموں کے ساتھ لکھے جاتے ہیں، مثلاً :

مقشّر : جس کے معنے "پاک کئے ہوئے" کے ہیں یا اس سے مراد یہ ہے کہ اس دوا کی گٹھلی نکال ڈالی جائے۔ یہ صفت زیادہ تر آملہ اور منقیٰ[1] کے ساتھ لکھی جاتی ہے +

مقشّر : کے معنے "چھیلے ہوئے" کے ہیں۔ یہ لفظ اصل السوس وغیرہ کے ساتھ آتا ہے۔ اس سے مراد یہ ہے کہ ملٹھی کے بیرونی میلے چھلکے کو

[1] مگر ہمارے اکثر عطار محض اپنی کاہلی اور غفلت سے نسخہ میں سالم منقے ڈال دیا کرتے ہیں، اور بیج نکالنے کی زحمت نہ خود گوارہ کرتے ہیں، اور نہ مریض کو اسکی ہدایت کر دیتے ہیں +

چاقو سے تراش دیں، جس سے اصلی زرد لکڑی نکل آئے ۔

مُقرّض: کے معنے "قینچی سے کترے ہوئے" کے ہیں ۔ یہ صفت زیادہ تر ابریشم کے ساتھ آتی ہے، جس سے مراد یہ ہے کہ ابریشم کے کویہ کو قینچی سے تراش کر اندرونی کیڑا پھینک دیں، جو اس کے اندر مردہ شکل میں سوکھا ہوا پایا جاتا ہے ۔

بَصُرّہ بستہ: جس کے معنے ہیں "پوٹلی باندھکر"۔ یہ صفت اکثر افتیمون اور تخم کشوت کے ساتھ لکھی جاتی ہے، جس سے مراد یہ ہے کہ جوشاندہ یا خیساندہ میں یہ دوا، دوسری دواؤں سے الگ باریک کپڑے کی پوٹلی میں باندھکر ڈالی جائے۔ ایسی صورت میں عطار کا فرض ہے کہ ایسی دوا کو نسخہ کے دیگر اجزاء کے ساتھ نہ ملائے، بلکہ اسے علیحدہ پڑیہ میں باندھکر دوسری ادویہ کے ساتھ رکھ دے، اور نسخہ لینے والے کو سمجھا دے کہ اس پڑیہ کی دوا، کو ململ کے ایک ٹکڑے میں باندھکر جوشاندہ، یا خیساندہ میں ڈالے ۔

پاشیدہ: (چھڑک کر) یہ لفظ اکثر خاکسی، اسپغول، تخم ریحان، تخم کنوچہ وغیرہ کے ساتھ لکھا جاتا ہے، جس سے مراد یہ ہے کہ جوشاندہ، اور خیساندہ وغیرہ جب ہر طرح تیار ہو جائے، تو سیال کی سطح پر خاکسی، یا دوسری چیز چھڑک دی جاتی ہے، اور اسی حالت میں کہ وہ دوا، سطح پر تیر رہی ہے، سیال پلا دیا جاتا ہے۔ ایسی دوا، کو الگ پڑیہ میں باندھکر دینا چاہیئے، اور مریض، یا حامل نسخہ کو ترکیب کے ساتھ سمجھا دینا چاہیئے ۔

مُغربَل: جس کے معنے ہیں، "چھلنی سے چھانا ہوا"۔ یہ لفظ اکثر غاریقون کے ساتھ استعمال کیا جاتا ہے، جس سے مراد یہ ہے کہ غاریقون کو بالوں کی چھلنی میں ڈال کر چھان لیا جائے۔ جو باریک اجزاء چھلنی سے چھن کر گزر جائیں، انہیں استعمال کیا جائے، اور جو سخت اجزاء چھلنی سے گزر نہ سکیں، انہیں چھوڑ دیا جائے ۔

نیمکوفتہ: (آدھ کچلا) یہ لفظ جوشاندہ وخیساندہ وغیرہ کے بہت سے نسخوں میں دواؤں کے ساتھ آتا ہے، مثلاً اصل السوس مقشر نیمکوفتہ، بیخ کاسنی نیمکوفتہ، بیخ بادیان نیمکوفتہ، وغیرہ۔ اس سے مراد یہ ہے کہ ان ادویہ کو ہاون دستہ میں اتنا کوٹیں کہ اس کے اجزاء بہت زیادہ باریک نہ ہو جائیں۔ جن ادویہ کے ساتھ نسخہ میں یہ لفظ درج ہو، عطار کا فرض ہے کہ اُسے نسخہ میں اسی طرح نیمکوب کر کے ڈالے۔ سہولت پسندی سے اُنہیں یونہی دیدینا

غلطی ہے۔ ایسی صورت میں اس کے اجزا پورے طور پر ستیال میں حاصل نہیں ہوتے ۔

مجوف خراشیدہ : یہ دونوں الفاظ ایک ساتھ عام طور پر تربد کے ساتھ لکھے جاتے ہیں، جس سے مراد یہ ہے کہ تربد کو اصل السوس کی طرح اوپر سے چھیل ڈالا جائے، جس سے اس کا بیرونی میلا پوست دور ہو جائے۔ اس عمل سے تربد خراشیدہ (چھیلا ہوا) ہو گیا۔ علی ہذا تربد کے بیچ میں ایک سخت لکڑی ہوتی ہے، جسے نکال ڈالنا، اور بیرونی پوست کو کام میں لانا چاہیے۔ اس عمل سے تربد مُجوّف (جوفدار، نالیدار) ہو گیا ۔

اسی طرح نسخہ میں جن ادویہ کے ساتھ مُدَبَّر، مُحمَّص (بریاں)، مُحْرَق (سوختہ)، مَشْوِیّ وغیرہ (مدبر، بریاں، محرق، مصفّٰے وغیرہ) لکھا ہوا ہو، ان ادویہ کو انہی صفات سے موصوف کیا جائے؛ اور اگر مریض وغیرہ دواسازی کے اس فریضہ کو اپنے ذمہ لیں تو انہیں اچھی طرح متنبہ کر دیا جائے۔ اور عمل کی ضروری کیفیت سمجھا دی جائے ۔

مُسَلَّم : یہ لفظ زیادہ تر اسپغول کے ساتھ لکھا جاتا ہے، جس سے مراد یہ ہے کہ اسپغول کو بادیان، اصل السوس، اور تخم کاسنی وغیرہ کی طرح کوٹا نہ جائے۔ اس کا مؤثر جزو (جوہر لعابی) جس سے طبی غرض وابستہ ہے۔ اسکے بیرونی پوست میں ہے، جو مسلم ہونے کی صورت میں بھی اچھی طرح حاصل ہو جاتا ہے ۔

(مرطوب اور نیم جامد ادویہ کا دینا) (۶) معاجین، لعوقات، خمیرہ جات، اور اسی قسم کی دوسری نیم منجمد اور مرطوب ادویہ کو صفائی کے ساتھ وزن کرنے کے بعد چینی یا شیشے کے چوڑے منہ کے ڈھکنے دار ظروف میں (جو حسب ضرورت چھوٹے یا بڑے ہوں) رکھکر دینا چاہیے۔ لیکن ایک دوخوراک معاجین وغیرہ کے لئے دہلی میں مٹی کی چھوٹی چھوٹی کوری پیالیوں کا عام رواج ہے۔ ایک پیالی میں دوا ڈال کر اور دوسری پیالی سے ڈھک کر کاغذ سے مڑھ دیتے ہیں۔ مٹی کے ان ظروف میں یہ عیب ہے کہ دوا کی رطوبت ان میں جذب ہو جاتی ہے۔ لیکن اگر یہ روغن کئے ہوئے ہوں تو یہ عیب کم ہو جاتا ہے ۔

علی ہذا دواء المسک، خمیرۂ مروارید، یاقوتی، اور مفرح جیسی قیمتی

اور خوشبودار ادویہ کو ہمارے عطار قلعی کی ہوئی پاک صاف ڈھکنے دار ڈبیوں میں رکھکر دیا کرتے ہیں، بشرطیکہ یہ دوا ایک خوراک سے زائد نہ ہوں +

یہ میں پہلے بتا چکا ہوں کہ جن مرکبات میں سرکہ، انار ترش، املی، آلو بخارا، ہلیلہ جات، آملہ، جیسے کھٹے اور کسیلے مرکبات شامل ہوں، اُن کو دھات کے ظروف میں رکھنا خلاف اصول ہے، خصوصًا جبکہ ایسی دوائیں فلزی ظروف میں دیر تک رکھی رہیں +

شربت وعرق (۷) اگر کوئی نسخہ محض شربت اور عرق، یا سکنجبین وعرق، پر مشتمل ہو، اور دونوں کو ملا کر پینا ہو، تو ان کو ایک ساتھ ملا کر دینے میں کوئی حرج نہیں ہے۔ ایک ہی ظرف میں دونوں ڈال دئیے جائیں، اور اچھی طرح ملا دیا جائے +

لیکن اگر جوشاندہ، یا خیساندہ کا نسخہ ہو، جن میں شربت آخر میں حل کیا جاتا ہے، اور دوائیں عرق میں بھگوئی جاتی ہیں، تو عرق اور شربت کو الگ الگ ظروف میں ڈال کر دینا چاہیئے +

شربت اور عرق کے لئے بھی شیشے اور چینی کے ظروف، یا مٹی کے روغن کئے ہوئے ظروف بہتر ہوتے ہیں۔ لیکن دہلی میں مٹی کے کورے کوزوں اور کوزیوں کا رواج ہے، جو چھوٹے بڑے ہوتے ہیں۔ یہ کورے ہونے کی وجہ سے اگرچہ پاکیزہ ہوتے ہیں، مگر عرق و شربت کا ایک حصہ اِن میں منجذب ہو جاتا ہے۔ ایسی صورت میں عطار کا فرض ہے کہ وہ ان سیّال ادویہ کی مقداریں جذب ہونے کا حق رکھکر انہیں کسی قدر بڑھا دے، تاکہ مثلاً بارہ تولہ عرق کچھ عرصہ میں خشک برتن میں منجذب ہو کر آٹھ تولہ نہ رہجائے +

لیکن خواہ کسی قسم کے ظرف میں یہ چیزیں ڈال کر دی جائیں۔ ہر صورت میں ان کو ڈاٹ، یا کاغذ سے ڈھانک دینا چاہیئے +

(۸) اگر عطار کو کسی سفوف، معجون، گولی، وغیرہ کا نسخہ باندھنا پڑا جس میں متعدد دوائیں کوٹنے پیسنے کی ہوں، اور اس مرکب کو بیمار، یا تیماردار خود گھر پر اپنے اہتمام سے تیار کرنا چاہے، تو عطار کا فرض ہے کہ اس مرکب کے تمام اجزا کو الگ الگ پڑیوں میں باندھکر، یا مناسب ظروف میں رکھکر، سب پر نام لکھدے، اور سب دواؤں کو ایک بڑے کاغذ میں باندھکر دوا لینے والے کے حوالہ کرے۔ ساری دواؤں کو اس خیال سے یکجا کر دینا

کہ ساری دوائیں ایک مرکب کے اجزاء ہیں، ایک اصولی غلطی ہے۔ ایسا کرنے میں دواسازی کے وقت بیسیوں قباحتیں نکل آتی ہیں، مثلاً یہ بتایا جاچکا ہے کہ مختلف ادویہ کے کوٹنے میں دواؤں کو الگ الگ گروہوں میں تقسیم کرنا پڑتا ہے۔ یہ تو ایک مثال ہے۔ اسی طرح بہت سے کام ہیں، جو مختلف دواؤں پر الگ الگ کرنے پڑتے ہیں +

پھر ایسے مرکب کے نسخہ میں کوئی جزء مرطوب، سمی، یا قیمتی ہو، تو ایسے جزء کو خاص طور پر الگ دینا چاہئیے، اور سمی اور قیمتی دواء مریض کو اچھی طرح بتاکر حوالہ کرنا چاہیے۔ مبادا سمی جزء کی وجہ سے کوئی خطرناک غلطی ہو جائے، یا قیمتی دواء کسی طرح کھو جائے +

لیکن جن مرکبات کی دوائیں ایک ساتھ بھگونی، یا اُبالنی ہیں، مثلاً نسخۂ جوشاندہ، خیساندہ، شربت، لعوق، خمیرہ وغیرہ، ایسے مرکبات کے ان اجزاء کو ایک ساتھ دینے میں کوئی حرج نہیں ہے، بشرطیکہ اس کے خلاف نسخہ لینے والے نے کوئی خاص ہدایت نہ کی ہو، ورنہ طبیب یا نسخہ بردار کی ہدایت کے مطابق عمل کرنا، اور ساری دوائیں الگ الگ باندھکر دینی چاہئیں +

نسخہ پر نظر ثانی (۹) جب عطار ہدایات مندرجہ کے مطابق دوا ر بنا چکے، یا نسخہ کے سارے اجزاء نکال چکے، تو قبل اس کے کہ وہ اسکو نسخہ گیر کے حوالہ کرے، ایک مرتبہ نسخہ پر بہ غور نظر ثانی کرے، اور اوّل سے آخر تک پڑھ ڈالے؛ تاکہ اگر کوئی چوک ہوگئی ہو، تو اس کا تدارک ہو سکے +

جب کسی نسخہ کے اجزاء متعدد ہوں، اور وہ ایک ساتھ بھگونے، یا پکانے کی ہوں تو ان کے اجزاء کو ایک بڑے کاغذ پر الگ الگ رکھتے چلے جائیں، اور جب سب اجزاء نکل آئیں، تو قبل اسکے کہ ان کو یکجا کر کے باندھیں، نسخہ کو دوبارہ پڑھکر سب اجزاء کی تعداد گنیں، اور پھر اس تعداد سے کاغذ پر رکھی ہوئی ادویہ کا مقابلہ کریں۔ اگر بھول چوک سے کوئی جزء رہ گیا ہو، جیسا کہ کبھی ہو جایا کرتا ہے، تو نظر ثانی کے وقت اسکی تکمیل ہو جاتی ہے +

اسی طرح اگر وہ نسخہ کسی ایسے مرکب کا ہو، جس کے اجزاء الگ الگ باندھکر دیئے جاتے ہیں، تو جب ساری دوائیں پڑیوں میں باندھی جا چکیں، اسوقت یکجا باندھکر حوالہ کرنے سے پہلے نسخہ کے اجزاء کو بغور شمار کریں، اور اس کے بعد ان پڑیوں کو گن کر مقابلہ کریں۔ اس طرح اکثر غلطیاں دور ہو جایا کرتی ہیں؛

اور کوئی جزء چھوٹنے نہیں پاتا *

ترکیب استعمال سمجھانا (۱۰) آخری بار نسخہ پڑھ لینے، اور پورے طور پر اپنا اطمینان کر لینے کے بعد اب عطار کا آخری فریضہ، اور زبردست فریضہ، یہ ہے کہ وہ دوا، حوالہ کرتے وقت مریض یا دوسرے نسخہ بردار کو نہایت وضاحت اور اطمینان کے ساتھ ادویہ کی ترکیب استعمال سمجھائے، اور اچھی طرح ذہن نشین کرائے۔ مرض کی حالت میں خاص طور پر لوگوں کا دماغ پریشان رہا کرتا ہے، خواہ خود بیمار رہو، یا دردمند تیماردار۔ اس پریشانی اور الجھن میں قسم قسم کی مضحکہ خیز اور بعض اوقات مہلک غلطیاں سرزد ہو جاتی ہیں *

جب دوائیں اندرونی و بیرونی استعمال کی ہوں۔ تو اس وقت نسخہ گیر کو دوائیں الگ الگ دینا چاہیئے، اور پورے طور پر متنبہ اور آگاہ کر دینا چاہیے: علی الخصوص اگر بیرونی استعمال کی دوا، کسی سمی، یا قوی الاثر جز پر مشتمل ہو، اس قسم کی سمی دوا، پر اگر امتیاز کے لئے سُرخ رنگ کا کاغذ پیسٹ دیا جائے، تو بہتر ہے *

دو نسخوں کا ایک ساتھ بنانا (۱۱) یہ اصولاً ناجائز ہے کہ ایک وقت میں دو نسخے ایک ساتھ بنائے جائیں *

نسخہ کا سامنے رکھنا (۱۲) نسخہ بناتے، یا باندھتے وقت نسخہ، سامنے ایسی وضع میں رکھنا چاہیئے کہ دوا بناتے وقت بلا تکلف اُسکی نگاہ اُس پر پڑ سکے، اور مرطوب و سیال اشیاء سے نہ لتھڑنے پائے *

ادویہ کی ناپ تول

دواخانہ کے ترازو کے متعلق چند ضروری باتیں اس سے پہلے "آلاتِ دواخانہ" کے ذیل میں لکھی جا چکی ہیں، جہاں ضمناً تولنے کے چند احکام بھی مذکور ہیں *

(۱) خشک دوائیں عموماً ترازو کے ذریعہ تولی جاتی ہیں، اور سیال دوائیں اکثر پیمانوں کے ذریعہ ناپی جاتی، گاہے تولی جاتی، اور کاہے بوندکی شکل میں ٹپکائی جاتی ہیں، اور ان بوندوں کو گن لیا جاتا ہے *

چپک سے بچانا (۲) نیم منجمد، لیسدار، اور چپکنے والی ادویہ، مثلاً معاجین اطریفل لعوقات، مراہم، وغیرہ، ترازو کے پلے سے چپک جاتی ہیں، اسلئے ایسی

دواؤں کو اسی ظرف میں ڈال کر تولنا چاہیئے، جس میں رکھکر نسخہ بردار کے حوالہ کرنا ہے، اور پہلے اس برتن کا دھڑا کر لینا چاہیئے۔ گاہے ایسی دواؤں کو کاغذ پر رکھ کر تولا جاتا ہے، اور اتنا ہی بڑا کاغذ کا دوسرا ٹکڑہ دوسرے پلے میں باٹ کے ساتھ ڈال دیا جاتا ہے، تاکہ دوا کے وزن میں کوئی کمی نہ آئے۔ تولنے کے بعد دوا کو گاہے اسی کاغذ کے ساتھ دوسرے ظرف میں رکھ کر دیدیا جاتا ہے، اور گاہے چھری کے ذریعہ اس کاغذ سے دوا کھرچ لی جاتی، اور دوسرے ظرف میں ڈالی جاتی ہے ÷

(۳) شربت، عرق، اور اسی قسم کی دوسری سیال ادویہ جب شیشی اور شیشے سے نکالنا چاہیں، تو اس وقت ان ظروف کی گرفت اس طرح ہونی چاہیئے کہ اسکے نام ونشان کی چٹ اوپر کی طرف ہو۔ اگر اس کے خلاف کرینگے، اور نشان کو نیچے کی طرف رکھینگے، تو دوا سیال کے قطرات، جو اکثر ظرف کے سرے پر لگے رہ جاتے ہیں، نیچے بہ کر نام ونشان کو خراب کر دینگے ÷

(۴) سیال ادویہ کے نکالنے کے بعد دواء کا جو قطرہ شیشے یا شیشی کے منہ پر لگا رہ جاتا ہے، اور وہ گرنے نہیں پاتا، اُسے اسی شیشے کی ڈاٹ کے زیریں آلودہ حصہ پر لیکر ڈاٹ کو اس طرح شیشے پر لگا دینا چاہیئے کہ دواء کی یہ بوند شیشے کے اندر چلی جائے ÷

لیکن اگر غلطی سے شربت وغیرہ شیشے کے منہ، سر، اور گردن پر لگ جائیں، تو اس کو گیلے کپڑے کی صافی وغیرہ سے پونچھکر فورًا صاف کر دینا چاہیئے ÷

معاجین وغیرہ میں مٹھاس کا وزن

"ہموزن" وغیرہ سے کیا مراد ہے؟

سفوف، اور معجون وغیرہ کے نسخوں میں اگر مصری، قند، شہد، اور ترنجبین وغیرہ ہموزن لکھا ہو تو اس سے مراد یہ ہے کہ یہ چیزیں کل ادویہ کے مجموعی وزن کے برابر لی جائیں اور اگر دوچند، سہ چند لکھا ہو تو اس سے مراد یہ ہے کہ قند وغیرہ کو کل دواؤں کے وزن سے دُوگنا اور تگنا دینا چاہیئے ÷

لیکن جب معجون میں مربے، شربت، اور عرقیات شامل ہوں تو اس صورت میں مربوں، شربت، اور عرقیات کو چھوڑ کر صرف خشک ادویہ کے وزن کے لحاظ سے مصری، اور کھانڈ، وغیرہ کو ہموزن، یا دوچند، یا سہ چند (جیسا لکھا ہو) دینا چاہیئے۔ یعنی "دواؤں کے وزن" میں مربوں اور شربت وغیرہ کا وزن شمار نہیں کرنا چاہیئے، ورنہ وہ معجون ضرورت سے زیادہ میٹھی ہو جائے گی ÷

چند ضروری اصطلاحات متعلق دواسازی

الف

آب تربھلہ تربھلہ یعنی ہڑ، بہیڑہ، اور آملہ، ہر سہ مساوی الوزن لیکر نیم کوب کرکے چوگنے سے چھ گنے پانی میں بھگو رکھیں۔ چند گھنٹے کے بعد چھان لیں۔ یہی "آب تربھلہ" ہے۔

آب خیار (کھیرے کا پانی) نکالنے کا طریقہ آب کدو کے مانند ہے۔

آب خیارزہ (ککڑی کا پانی) نکالنے کا طریقہ آب کدو کے مانند ہے۔

آب کدو کدو (لوکی) کو گل حکمت کرکے بھاڑ میں رکھیں۔ جب مٹی سُرخ ہو جائے، لیکن جل نہ جائے، تو نکال لیں، اور سرد ہونے کے بعد مٹی کو علیحدہ کرکے کدو کا پانی نچوڑ لیں۔

آب گوشت یخنی کو کہتے ہیں۔

اُبٹن ہندی لفظ ہے، جسے فارسی میں غازہ کہتے ہیں۔ وہ مرکب جو جسم پر رنگ صاف کرنے کے لئے ملا جاتا ہے۔

ابرک محلوب ابرک محلوب کرنے کی ترکیب "دھناب" میں دیکھو جو "د" کی ردیف میں آنے والا ہے۔

آب کامہ فارسی میں کانجی کو کہتے ہیں (دیکھو کانجی)۔

آسو (دربھرہ) ایک قسم کی غیر مفطر شراب ہے، جس کا ذکر بحث شراب میں مفصل آیا ہے۔

آش جو "ماء الشعیر" کو کہتے ہیں (دیکھو ماء الشعیر)۔

آملہ مُنقّٰی سے گٹھلی نکالا ہوا آملہ مراد ہے۔
(مُنقّٰی صاف کیا ہوا)

اُپدھات ویدک اصطلاح میں گندھک، پارہ، ہڑتال، سنکھیا، شنگرف، رسکپور، اور دار چکنہ کو کہتے ہیں۔ اہل اکسیران کو ذوی الارواح یا صرف روح کہتے ہیں +

اجساد "جسد" کی جمع ہے (دیکھو "جسد") +

ارشت "نبیذ" +

ارگجہ "غالیہ" کا مترادف ہے +

اَرْواح "روح" کی جمع۔ دیکھو "روح" +

افشردہ فارسی میں عصارہ کو کہتے ہیں (دیکھو عصارہ) +

انوپان ہندی میں بدرقہ کو کہتے ہیں (دیکھو بدرقہ) +

اوردھ نلیکا جنتر ویدک اصطلاح میں بھپکہ کو کہتے ہیں (دیکھو "عرق") +

ایرنے اُپلے جنگلی اُپلے، جو ہاتھ سے تھوپے نہیں جاتے، بلکہ جنگل میں مویشی جو گوبر کرتے ہیں، وہ پڑے پڑے خود سوکھ جاتے ہیں +

ب

بَدْرَقہ اُس چیز کو کہتے ہیں، جو نسبتًہ سادہ ہوتی ہے، جس کے ساتھ اصلی دوا ملاکر کھائی جاتی ہے، یا اصلی دوا کھاکر اوپر سے پی جاتی ہے۔ ہندی میں انوپان کہتے ہیں +

بودادہ (فارسی) اُس دوا کو کہتے ہیں، جس کو کڑھے، یا کسی دوسرے برتن میں ڈال کر اسقدر دیر تک آگ پر رکھا جائے کہ اس سے بھننے کی بو آنے لگے، اور دوا کا رنگ تبدیل ہو جائے +

بہمنین سے دونوں بہمن یعنے بہمن سُرخ و سفید مراد ہوتی ہے

بیضۂ نیم برشت کھولتے ہوئے پانی میں انڈے کو اتنی دیر رکھیں کہ معتدل رفتار سے سَو تک گن سکیں، جس سے قدرے سفیدی جم جاتی ہے، مگر زردی نہیں جمنے پاتی یہی بیضۂ نیم برشت کہلاتا ہے +

پ

پاچک دستی (ہاتھ کے اُپلے) اِس میں اور پاچک دشتی میں صرف شین کے نقطوں کا فرق ہے۔ دشت کے معنے جنگل، اور دست کے معنے ہاتھ کے ہیں +

دستی اُپلے سے مراد وہ اُپلے ہیں، جو ہاتھ سے تھپ تھپ کر بنائے جاتے ہیں۔ اکثر اوقات کشتہ جات میں آدھ سیر یا ایک سیر کے اُپلے کی ضرورت پڑتی ہے ایسی صورت میں ہاتھ سے بنانے کی ضرورت پڑتی ہے، کیونکہ اتنا بڑا جنگلی اُپلہ بڑی مشکل سے مِل سکتا ہے +

پاچک دشتی جنگلی اُپلے، مویشیوں کے وہ گوبر جو زمین پر گرتے ہیں، اور پڑے پڑے خشک ہو جاتے ہیں۔ کشتہ سازی میں اکثر یہی استعمال کئے جاتے ہیں +

پانچ کھار ہندی اصطلاح ہے، جس سے مندرجہ پانچ کھار (قلیات خمسہ) ڈھاک کا کھار، مولی کا کھار، جَو کھار، سجی کھار، اور تِل کا کھار مراد ہیں +

پچکول ویدک اصطلاحی لفظ ہے۔ پیپل، پیپلا مول، چب، اور چیتہ کو کہتے ہیں +

پنچانگ ہندی اصطلاح ہے، جسکے معنے "پانچ اجزا" (اجزاء خمسہ) کے ہیں۔ اس سے کسی بوٹی کے پانچ اجزا، پتّے، پھل، پھول، جڑ، اور چھال مراد لیتے ہیں +

پنچ کھشار ویدک اصطلاح ہے۔ پانچ کھار (قلیات خمسہ) کو کہتے ہیں (دیکھو پانچ کھار) +

پنچ لون ہندی اصطلاح ہے، جسکے معنے پانچ نمک (املاح خمسہ) کے ہیں: اس سے مراد نمک لاہوری، نمک سیاہ، نمک سانبھر، نمک سونچر، اور نمک بریاری ہیں +

نمک بریاری نمک سونچر کے قریب قریب ہے، جو سجی و نمک سے ملکر بنتا ہے +

پنچ مول خرد (اصول خمسہ صغیرہ، یعنی پانچ چھوٹے چھوٹے درختوں کی جڑیں) اس سے ان پانچ درختوں کی جڑیں مراد ہیں: شال پرنی (ساول دن)، پرشنٹ پرنی (پٹھون)، کٹائی خرد (کنڈیاری خرد)

کنٹائی کلاں (جنگلی بینگن) گوکھرو ٭

پنچ مول کلاں (اصول خمسہ کبیرہ، یعنی پانچ بڑے درختوں کی جڑیں) اس سے ان پانچ درختوں کی جڑیں مراد ہیں: درخت بیل (بِل) درخت سونا پاٹھا (ارلو) درخت کنبھاری (کاشمریہ) پاڑل (پاٹلا)، ارنی ٭

ت

تربد اکبرآبادی مجوف خراشیدہ اکبرآباد یعنی آگرہ سے اچھا تربد ملا کرتا ہوگا، اسلئے صفت کے طور پر یہ لفظ اسکے ساتھ استعمال کیا جاتا ہے۔ رہا مجوف اور خراشیدہ، اس کی وضاحت اوپر گزر چکی ہے ٭

ترپھلا یہ ہندی لفظ ہے، جس کے اصلی معنے "تین پھل" (اثمار ثلاثہ) کے ہیں: ہڑ، بہیڑہ، آملہ، یعنی ہلیلہ، بلیلہ، اور آملہ کو کہتے ہیں، اسی کو معرب کرکے "اطریفل" کہا جاتا ہے ٭

ترکٹہ یہ ہندی لفظ ہے، جس کے لفظی معنے تین چرپری اشیاء (حریفات ثلاثہ) کے ہیں: سونٹھ، مرچ سیاہ، اور پیپل کو کہتے ہیں ٭

تودریین تودریین سے دونوں تودری یعنی تودری سرخ اور تودری زرد مراد ہے ٭

ج

جسد (ع) کیمیا والوں کی اصطلاح میں اُن معادن کو کہتے ہیں، جنکے اجزا آگ پر رکھنے سے نہیں اُڑتے، مثلاً، چاندی، سونا وغیرہ ٭ اس کے مقابلہ میں روح بولا جاتا ہے (دیکھو روح) ٭

چ

چار تخم (فارسی) تخم کنوچہ، تخم ریحاں، تخم بارتنگ، اور تخم اسپغول کو کہتے ہیں۔ لیکن اہل ویدک چار تخم (چتر بیج) میتھی، ہالون، کلونجی اور اجوائن کو کہتے ہیں ٭

چار مغز (فارسی) مغز تخم خربوزہ، مغز تخم تربوز، مغز تخم ککڑی،

مغز تخم کدو کو کہتے ہیں +

چتر بیج (۵) اہل وید ک چتر بیج (چار بیج : بزور اربعہ : چار تخم) میتھی، ہالون، کلونجی اور اجوائن کو کہتے ہیں، لیکن طب یونانی میں "چار تخم" تخم کنوچہ، تخم ریحاں، تخم بارتنگ، اور تخم اسپغول کے واسطے بولا جاتا ہے +

چتر جات (یا) چتر جاتک ویدک اصطلاحی لفظ ہے: تج، تیج پات، الائچی، ناگکیسر ان چاروں دواؤں کو کہتے ہیں +

چٹکی اس سفوف کو کہتے ہیں، جو بچوں کے واسطے بنایا جاتا ہے۔ چونکہ یہ سفوف بچوں کو تھوڑی مقدار میں چٹکیوں سے دیا جاتا ہے، اسلئے اس کا نام چٹکی مشہور ہوگیا ہے +

چٹکی : انگوٹھے اور انگشت شہادت کا دبانا، یا وہ مقدار جو اس دباؤ کے اندر آجائے +

چرخ دینا کسی دھات کو اتنی آنچ دینا کہ وہ دھات حرارت سے پگھل جائے +

چرخ کھانا حرارت سے کسی دھات کا پگھل کر بوتہ وغیرہ میں چکر کھا جانا +

چورن (ہندی) اگرچہ سفوف کا مترادف لفظ ہے، مگر چورن عموماً اس سفوف کو کہا کرتے ہیں، جو ضعف معدہ، اور ضعف ہاضمہ وغیرہ کے واسطے بنایا جاتا ہے۔ اس میں عموماً ترش، حریف (چرپری) اور نمکین اجزاء ہوتے ہیں +

چہار تخم "چار تخم" دیکھو +

چہلبند پارہ کو کسی دوسری دھات، مثلاً جست، قلعی، چاندی وغیرہ کے ہمراہ منعقد کرنے (ملغمہ بنانے) کو کہتے ہیں + جس دھات کے ہمراہ پارہ کو منعقد کیا جاتا ہے، اُس دھات کو پگھلا کر پارہ کو اُس میں ملا کر کھرل کر دیتے ہیں۔ چہلبند کو عقد کرنا یا گرہ کرنا بھی کہتے ہیں +

خ

خضاب ادویہ کے سفوف یا مرکب سیال کو کہتے ہیں، جو بالوں کے رنگین کرنے کے واسطے بنائے جاتے ہیں +



د

دشمول (دس جڑیں: اصول عشرہ) ویدک اصطلاح میں پنج مول خرد اور پنج مول کلاں کی دسوں جڑوں کو کہتے ہیں (دیکھو پنجمول خرد و کلاں)

دھات (فلزات) سونا، چاندی، تانبا، لوہا، رانگ، جست، سیسہ، اِن سات معدنی چیزوں کو ویدک اصطلاح میں دھات کہتے ہیں۔ انہیں کا نام اہل اکسیر نے ذوی الاجساد رکھا ہے۔ لیکن اب دھاتیں اس سے زیادہ معلوم ہوگئی ہیں۔

دھناب یہ لفظ ابرک کے ساتھ آیا کرتا ہے، جو دو الفاظ: دھان اور آب، سے مرکب ہے۔ ابرک کو دھناب کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ ابرک کو دھان یا کوڑیوں کے ساتھ مضبوط کپڑے کی تھیلی میں بند کرکے پانی کے اندر دونوں ہاتھوں سے خوب رگڑیں۔ اس سے ابرک ریزہ ریزہ ہوکر اور کپڑے سے چھن کرکے پانی میں چلا جائے گا۔ جب ابرک تہ نشین ہوجائے تو پانی نتھار کر ابرک کو کام میں لائیں۔ اسی کو ابرک محلوب بھی کہتے ہیں۔

ذ

ذَوِی الاَجسَاد (عربی) اُن معدنیات کو کہتے ہیں، جو آگ پر پگھلنے اور پیٹ کر بڑھانے سے بڑھ سکتے ہیں، مثلاً سونا، چاندی، تانبا، لوہا، رانگ، جست، سیسہ، انھیں کو "جسد" اور "دھات" بھی کہتے ہیں۔

ذَوِی الاَروَاح (عربی) اُن معدنی اجسام کو کہتے ہیں، جو آگ پر رکھنے سے بخارات بنکر اُڑنے لگتے ہیں، مثلاً گندھک، ہڑتال، شنگرف، سم الفار، رسکپور، دارچکنہ۔ اس کے مقابلہ میں ذوی الاجساد ہیں۔ انھیں کو "روح" اور "اپدھات" کہتے ہیں۔

ذَوِی النُّفُوس (عربی) اہل اکسیر ذوی النفوس اُن چیزوں کو کہتے ہیں، جن کے ذریعہ ذوی الارواح اور ذوی الاجساد

میں ارتباط پیدا کیا جاتا ہے، مثلاً نوشادر، شورہ، اور پھٹکری +

ر

رس (ہندی) سبز بوٹی کے پانی کو کہتے ہیں، جو مکھ یا کوٹ کر نچوڑ لیا جاتا ہے + علاوہ ازیں ویدک میں "رس" پارہ کا نام ہے، اور نیز اُس مرکب دوا کو بھی "رس" کہتے ہیں، جس میں پارہ ڈالا جائے +

رسائن ہندی لفظ ہے، جس کے اصلی معنے اُس دوا کے ہیں جو بڑھاپے کو جلد نہ آنے دے، امراض سے محفوظ رکھے، جسمانی قویٰ کو قائم رکھے، اور بڑھاپے، مثلاً ہلیلہ، سلاجیت، اگوگل، گلو، کشتہ جات وغیرہ۔ مگر رسائن کی کتاب علی العموم اُس کتاب کو کہتے ہیں، جس میں معدنی دواؤں اور کشتہ جات کا ذکر ہوتا ہے +

روح (عربی) دیکھو "ذوی الارواح" +

ش

شگفت (فارسی) کھلا ہوا، شگفتہ۔ شگفت ایسے کشتہ کو کہتے ہیں، جو آگ دینے سے پھول کر سفید ہو جاتا، اور نہایت آسانی سے باریک ہو جاتا ہے +

تنبیہ: اگر کشتہ پھول کر سوائے سیاہ رنگ کے کسی دوسرے رنگ کا، مثلاً زرد یا سُرخ وغیرہ ہو جائے، تو یہ بھی شگفت ہی کہلاتا ہے +

شیر پسر (ف) سے اُس عورت کا دودھ مراد ہے، جس کی گود میں لڑکا ہو +

شیر دختر (ف) سے اُس عورت کا دودھ مراد ہے، جس کی گود میں لڑکی ہو +

ص

صلایہ (۱) کھرل کرنا، باریک پیسنا۔ (۲) کھرل کی ہوئی چیز، باریک پیسی ہوئی دوا +

صندلین صندلین سے دونوں صندل (صندل سُرخ، صندل سفید) مراد ہیں +

ع

عَصِیر عصارہ کو کہتے ہیں (عصارہ دیکھو) +

عَقد (مَلغَمَہ) پارہ کے ہمراہ کوئی دوسری دھات ملا کر گولی بنانے، یا ویسے ہی کسی دھات کے ساتھ ملا کر کھرل کرنے کو کہتے ہیں +

ف

فِلفِلین سے دونوں فلفل یعنی فلفل دراز (پیپل) اور مرچ سیاہ مراد ہوتی ہیں +

ق

قاقِلتین قاقلتین سے دونوں قاقلہ، یعنی الائچی سفید، اور الائچی سُرخ مراد ہوتی ہیں +

قیروطی (موم روغن) موم اور روغن کو کہتے ہیں، جو باہم پکا کر استعمال کئے جاتے ہیں +

ک

کجلی (ہندی) پارہ مُصفےٰ اور گندھک کو ملا کر ایک ساتھ اس قدر کھرل کیا جاتا ہے کہ کاجل کی طرح ایک سیاہ رنگ کا سفوف بن جاتا ہے۔ اسی کو "کجلی" کہتے ہیں، اس کے عمدہ ہونے کی علامت یہ ہے کہ کھرل کو نہ چمٹے بلکہ کھرل کرتے وقت علیحدہ رہے، اور دستہ کے نیچے آواز نہ دے، اور اگر اس کو آگ پر ڈالیں تو صاف جل جائے، اور چڑچڑ نہ کرے۔ جب تک ایسے صفات نہ پیدا ہوں اُس وقت تک برابر کھرل کرتے رہیں +

کرسی (کرسیاں) (ہندی) اُپلوں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کرلئے جاتے ہیں، یہی ٹکڑے کرسی یا کرسیاں کہلاتے ہیں +

گ

گھاٹ (ہندی) جو کو پانی میں بھگونے کے بعد اوکھلی میں کوٹ کر چھڑ لیتے ہیں، جس سے جو کا چھلکا علیحدہ ہو جاتا ہے۔ ایسے مقشر جو کو گھاٹ

سکتے ہیں +

ل

لُبدی (ہندی) گوندھی ہوئی نیم منجمد چیز جس سے گولی باندھی جا سکے +

لگدی دیکھو لغدہ +

م

ماء الحیات (عربی) کیمیا والوں کی اصطلاح میں ماء الحیات اُس چیز کو کہتے ہیں، جس کے ذریعہ کسی دھات کا کشتہ زندہ کیا جاتا ہے۔ یعنی اس سے کشتہ پھر از سرِ نو اصلی دھات کی شکل میں لوٹ آتا ہے، مثلاً چاندی کا کشتہ زندہ ہونے کے معنے یہ ہیں کہ کشتہ اپنی مخصوص خاکی شکل چھوڑ کر چمکیلی چاندی کی شکل میں تبدیل ہو جاتا ہے +

ماء الحیات کے دو نسخے بتائے جاتے ہیں: گوگل، خردل، چھوٹی مچھلیاں، بھیڑ کی اون، گڑ (قند سیاہ): ہر ایک ایک جزء، شہد دو جزء: تمام دواؤں کو باریک کر کے شہد میں ملا لیں۔ پھر اس مجموعہ میں دھات کا کشتہ ملا کر گولیاں بنائیں، اور بوتہ میں بند کر کے چرخ[1] دیں۔ اصلی دھات اپنے فلزی صفات کے ساتھ نمودار ہو جائے گی +

دیگر: شہد، گھی، سہاگہ: سب ہموزن لیکر کشتہ کے ساتھ، جسے زندہ کرنا ہے، چرخ دیں +

ماء الحیات کا دوسرا نسخہ زیادہ مشہور ہے +

مجوّف نالیدار، جوف دار، خول دار۔ تربد مجوف: وہ تربد جسکے بیچ میں سے سخت لکڑی نکال دی جائے، جس سے تربد نالیدار ہو جائے +

محلوب (عربی) "دھناب" دیکھو +

محلول (عربی) (۱) باریک کھرل کی ہوئی چیز۔ (۲) گھلی ہوئی چیز، مثلاً نمک جو پانی میں گھلا ہوا ہو +

مُدَبَّر اصلاح کی ہوئی دوا جس سے اُس کی کوئی برائی دور ہو گئی ہو +

---

[1] چرخ دینا: کسی دھات کو اس قدر حرارت پہونچانا کہ وہ اس حرارت پر پگھل جائے +

مُرَوَّق (عربی) صاف نتھرا ہوا پانی. تفصیل تروِیق میں دیکھو+

مُشَوّٰی (ع) بھلبلائی ہوئی چیز، مثلاً کدوے مشوی +

مُصَفّٰی (عربی) صاف کی ہوئی چیز. چھانی ہوئی چیز+

مُقَرَّض (عربی) قینچی سے کتری ہوئی چیز +

مُقَشَّر (عربی) چھیلی ہوئی. اصل السوس مقشر: چھیلی ہوئی ملٹھی +

مُقَطَّر کشید کیا ہوا سیال- آب مقطر: عرق کے طور پر کشید کیا ہوا پانی +

مُقَلّٰی تلی ہوئی چیز. روغن میں بھونی ہوئی +

مکلس (مُکَلَّسات) (عربی) کشتہ. چونہ بنائی ہوئی چیز +

مُلَغَّمہ (عربی) دیکھو "عقد" +

مُنَقّٰی کے معنے صاف کئے ہوئے کے ہیں، مثلاً آملہ منقی سے مراد یہ ہے کہ اس کی گٹھلی نکال کر پھینک دی جائے. اسی طرح مویز منقّٰی[1] سے مراد یہ ہے کہ مویز کی گٹھلی نکال دی جائے، اور باقی حصہ کو نسخہ میں شامل کیا جائے +

موصلیین موصلیین سے دونوں موصلی (موصلی سفید اور موصلی سیاہ) مراد ہیں +

نُغدہ کسی سبز یا خشک بوٹی یا دوسری دوا، کو پانی میں تر کرکے گھوٹ کر غلولہ یا ٹکیہ سی بنالیتے ہیں، یہی نغدہ، نگدہ، یا گلدی کہلاتا ہے + جو دوا نغدہ کے درمیان رکھی جائے اگر وہ مقدار میں تھوڑی ہے تو نغدہ کو غلولہ (گولا) سا بناکر اُس میں سوراخ کرکے دوا، کو سوراخ میں ڈال کر چاروں طرف سے ہموار کردیں، اور اگر دوا زیادہ ہے تو نغدہ کی ڈو چوڑی ٹکیاں بناکر ان کے درمیان دوا رکھ کر اور کناروں کو اچھی طرح ملاکر ہموار کردیں +

---

[1] مویز کو ہم لوگ منقّٰی کہا کرتے ہیں. منقی حقیقت میں اُسکی صفت ہے، جو ہم لوگوں کی زبان پر مویز کی جگہ رائج ہوگیا ہے +

ن

نیمکوب (یا) نیم کوفتہ سے مراد یہ ہے کہ دوا کو زیادہ باریک نہ کریں، بلکہ معمولی طور پر اُسے کوٹ لیں، اور موٹے موٹے اجزا رہنے دیں +

ہ

ہلیلہ جس جگہ صرف لفظ ہلیلہ ہو، اور کوئی امتیازی لفظ اسکے ساتھ نہ ہو۔ تو وہاں اس ہلیلہ زرد مراد لینا چاہیئے +

ہلیلجات ہلیلجات سے تینوں ہلیلہ (ہلیلہ کابلی، ہلیلہ زرد، ہلیلہ سیاہ) مراد ہیں +

